DANIEL BALMACEDA

GRANDES HISTORIAS DE LA COCINA ARGENTINA

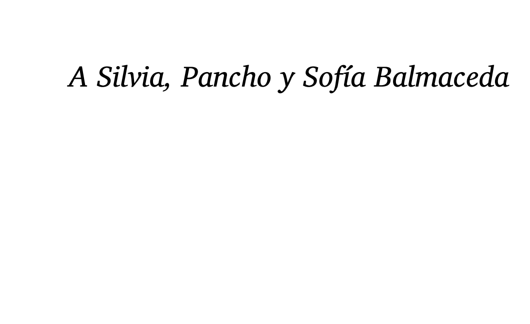



DANIEL BALMACEDA
GRANDES HISTORIAS DE LA
COCINA ARGENTINA
DOÑA
PETRONA
ORGE
SUDAMERICANA

DANIEL BALMACEDA

GRANDES HISTORIAS DE LA COCINA ARGENTINA

SUDAMERICANA



A Silvia, Pancho y Sofía Balmaceda

INTRODUCCIÓN

Si deseamos conocer aspectos de la vida privada de las personalidades y la gente común de nuestra historia, una de las fuentes principales a la que podemos recurrir es la correspondencia. En las cartas se ven reflejadas cuestiones vinculadas con lo cotidiano que nunca vamos a encontrar en documentos oficiales. Y es muy notorio cómo, en este canal de comunicación y otros que mencionaremos, la comida está presente.

En 1870, Urquiza le escribió a uno de sus yernos para pedirle la máquina para hacer helados en los días previos a la visita de Sarmiento. Por su parte, el sanjuanino tenía un intercambio epistolar con una de sus hermanas, a quien le reclamaba que le enviara algunas delicias de la región cuyana para su mesa en Buenos Aires. En tan amplio campo de revisión, también mencionamos a Ernestina Cadret, quien desde París le contaba a su amiga que habían enseñado a la cocinera francesa a preparar puchero.

Hablar de comida o mencionarla formaba parte de cualquier charla personal. Era inevitable porque se trata de una acción que se repetía todos los días. Esta conducta también se advierte en las semblanzas y evocaciones.

Algunos oficiales de San Martín manifestaron cómo era la relación de su jefe con los alimentos. Un nieto de Sarmiento le ofreció a Leopoldo Lugones detalles de sus gustos culinarios. Un estrecho colaborador del presidente Roberto M. Ortiz contó su irresistible pasión por los dulces. Un nieto de Juan Martín de Pueyrredon comentó el gusto de su abuelo por la horticultura y los platos exóticos.

También fueron muy útiles para este libro las memorias en primera persona. Silvina Bullrich, Leonor Acevedo de Borges y Adolfo Bioy Casares, entre otros, atesoraban recuerdos de la infancia, de las costumbres y de ciertos manjares. Cerca de cumplir los setenta años, Bioy leyó un texto sobre la mandioca en un diario y se le disparó el recuerdo de las “sopas que tomaba en la casa de mi abuela, en el tercer piso de Uruguay 1400, donde nací y pasé los seis o cinco primeros años de la vida” (es decir, de 1914 a 1920): “Las sopas eran de sémola, de tapioca, de avena, de arroz, de cabello de ángel, de verduras, de lentejas o de Quaker Oats”, es decir, de un tipo diferente de avena.

Los hábitos gastronómicos reflejan una parte esencial de la vida de las personas a través de las diversas épocas. Otros buenos proveedores de información culinaria fueron los viajeros, aquellas personas que llegaron a nuestra región en forma circunstancial (incluso los invasores ingleses que desembarcaron a comienzos del siglo XIX) y reflejaron en sus escritos las costumbres de la mesa local. Así es como un oficial británico recreó un almuerzo casero en los días de la ocupación de Buenos Aires. Muchos viajeros observaban sorprendidos el alto consumo de carne y mate.

Sus cartas, semblanzas, memorias y evocaciones nos han transportado a esos momentos tan particulares alrededor de una mesa o de un fogón. *Grandes historias de la cocina argentina* busca transmitir esas vivencias de nuestro pasado para recrear las cocinas y las mesas de otros tiempos. Las costumbres, los menús y, por supuesto, las recetas.

En esta oportunidad hemos revisado más de cien recetarios de todos los tiempos y de todas las geografías. Agradecemos a los amigos que nos han acercado cuadernos conservados en las familias, con atractivas preparaciones que vale la pena difundir.

Para completar el marco de investigación, también han sido útiles algunos documentos oficiales. Allí pudimos ver, por ejemplo, la organización de un banquete de recepción a un virrey, las viandas que se entregaban durante alguna reunión en el Cabildo y hasta los alimentos que recibieron unos condenados mientras aguardaban la hora de su ejecución.

Es posible que este libro se interprete como una segunda parte de *La comida en la historia argentina* que escribí hace unos años. Mi opinión es que más bien complementa a aquella obra que estaba más relacionada con la comida, a diferencia de este trabajo que busca echar luz sobre la cocina y sus secretos, los proveedores, las preparaciones y las mesas.

En *Grandes historias de la cocina argentina* indagamos las compras de alimentos para los gobernadores que suscribieron el Acuerdo de San Nicolás en 1852, qué almorzó Yrigoyen el mediodía que asumió la primera presidencia, cuáles fueron los platos que se sirvieron para agasajar a Carlos Pellegrini en 1880, qué tragos eran los preferidos de los presidentes, por qué no se comía huevo de noche y cómo se desarrolló la disputa por el ajo, cuántos pasos tenían las comidas en el período de la Revolución de Mayo, cuántos en la *Belle Époque*, qué mandatario instaló la costumbre del té a las cinco de la tarde y cómo se supo que los pasteles de carne dulce eran más populares que las empanadas.

Este es apenas un muestrario del contenido. Esperamos que el entusiasmo con el cual hemos indagado en estos temas haya quedado

reflejado en este libro de recetas con historias o libro de historia con recetas.

ALMORZANDO CON MANUEL BELGRANO

La estampida del cañón retumbó en la plaza para anunciar el momento solemne. Amanecía el 28 de junio de 1806 cuando en una ceremonia de estricto rigor, la bandera inglesa fue izada en el fuerte de Buenos Aires. De esta manera, daba comienzo la ocupación formal de la capital del vasto territorio adjudicado al virreinato del Río de la Plata.

Durante seis semanas, la ciudad fue anexada a la corona de Inglaterra. La estadía fue breve, pero dejó honda huella en las costumbres locales. Por ejemplo, el brindis. Los porteños lo adoptaron de inmediato. Ese gesto originó una necesidad que hasta entonces no se había tenido en cuenta: que todos los mayores tuvieran su propio vaso o copa. A nadie extrañaba, antes de las invasiones, que un matrimonio bebiera del mismo vaso. Pero a partir de las formas británicas, fue abandonándose la vieja práctica, para dar lugar al uso individual de los elementos de la vajilla.

En el transcurso de esas semanas, los invasores también se abrieron al conocimiento de lo novedoso. No solo descubrieron las comidas y los sabores del virreinato, sino también las costumbres criollas y españolas.

El oficial británico Alexander Gillespie fue invitado a un almuerzo en casa de un capitán de Ingenieros. Para los ingleses, cualquier actividad social era bienvenida, ya que parte de su estrategia consistía en ganar amigos en la cerrada sociedad de Buenos Aires. El joven oficial concurrió al almuerzo, donde le fue presentado Manuel Belgrano, quien hablaba muy bien inglés.

De la comida participaron el anfitrión, su esposa, Gillespie y Belgrano. Se ubicaron en una mesa larga, sin amontonarse. Al contrario, todos a distancia prudencial de los otros.

El servicio, realizado por parientes, se encargó de presentar los “veinticuatro manjares”, de acuerdo con la contabilidad del invitado extranjero. La narración de Gillespie nos permite saber qué consumieron: “primero sopa y caldo, y sucesivamente patos, pavos, y todas las cosas que se producían en el país, con una gran fuente de pescado al final”.

En siguientes páginas, el invitado inglés especificó algo más acerca de las sopas, “que tiene un almodrote con pedacitos de cerdo, carne,

porotos y numerosas legumbres", mientras que otra se presenta con "huevos, pan y espinaca con tiras de carne". Lo que nos permite inferir que eran guisos. También menciona "carne asada en tiras" y nosotros agregamos que no se trataba de asado de tira, aún inexistente en aquel tiempo, sino cortes sin hueso. En cuanto al pescado del final, aclaró que era habitual que fuera servido "nadando en aceite, perfumado con ajo". Destacó, como un dato simpático, el chocolate caliente y los bollitos dulces para el final de la reunión.

Retomando, el comensal había enumerado, aunque sin suficiente profundidad, la secuencia de un típico almuerzo de la época, que se dividía en los siguientes bloques.

1) Bocados: es probable que, aunque no figure en las menciones, hayan consumido aceitunas, queso, algún escabeche o pescaditos, como era costumbre.
2) Entradas: sopa y guisos.
3) Entremés: carnes livianas (ciertas preparaciones de pescados y aves).
4) Principal: carnes rojas.
5) Nuevo entremés: pescado.
6) Postre: chocolate o café, con bollos o tortitas.

Respecto del pescado, diremos que era un necesario plato intermedio entre una comida fuerte y el postre, es decir, una escala que permitía bajar el nivel de la acción gástrica en forma paulatina. El de esta mesa podía ser una merluza que se asaba para luego enfriarla y darle un baño de aceite freído con ajos. Si habláramos de un abadejo, podríamos recurrir al *Nuevo arte de cocina sacado de la experiencia económica*, recetario madrileño escrito por el fraile franciscano Juan de Altamiras en 1758, y copiar sus recomendaciones:

Abadejo:
Lo pondrás a cocer; cuando haya dado un hervor, espúmalo y quítale aquella agua; tendrás pan tostado en remojo en agua y vinagre, luego lo escurrirás, lo picarás en el mortero con unos ajos, varias especias y un buen puñado de perejil; el aceite que llevará este abadejo ha de ser con ajos fritos; desatarás la salsa con agua fría, mézclalo todo sobre el abadejo, lo pondrás a que dé un hervor y lo sazonarás con sal.

Ya volveremos a la mesa porteña, pero antes nos trasladamos a Montevideo, para conocer otro encuentro gastronómico. Figura en el *Diario de un soldado del 71º Regimiento de Glasgow*. De su autor, solo se sabe su nombre de pila: Thomas. Junto con un compañero, concurrieron a un almuerzo en el convento de los franciscanos de Montevideo. Se extendió entre las cuatro y las siete de la tarde, y así

lo evocó el cronista:

Se sirvieron por lo menos treinta comidas distintas, o más bien diferentes platos, que hacían su aparición de a uno por vez. A la entrada de cada uno de ellos, un grito de regocijo recorría la mesa. Aunque ya definitivamente atiborrados a la tercera fuente, mi amigo y yo nos sentimos obligados a comer, o al menos a degustar, cada uno de los platos. De nada valían nuestras excusas y ni por asomo querían escuchar alguna protesta. Me siento, sin embargo, obligado a reconocer que la repostería era excelente (…).
Entre la variedad de otros platos exquisitos, un inmenso cerdo a las brasas que había sido completamente deshuesado y especias y otros compuestos aromáticos, cuya naturaleza no pude, por no ser un sibarita, ser capaz de adivinar.
El segundo lugar de excelencia lo ocupaba un armadillo o mamón con armadura, estimado por los comensales como plato de gran lujo; y otro, llamado carne con cuero, o sea costillas de carne asadas con el cuero y los pelos del animal, que según algunos sobrepasa en delicadeza a todas las otras invenciones humanas.
Los monjes tenían vinos de diferentes clases, a los que hacían sin duda justicia. Después que se quitó el mantel, lo que no ocurrió hasta cerca de las siete, el espíritu de estos santos hombres comenzó a elevarse y sus ojos a brillar al brioso paso de la botella. En el recinto que comunicaba con el comedor apareció un músico que nos obsequió con varias canciones que acompañaba con su guitarra, haciendo dúo con un miembro de la congregación que tenía muy buena voz. Toda la fraternidad reunida a la mesa se sumó escandalosamente al coro. Para agasajar a los huéspedes se tocó la melodía "Dios salve al rey".

El vino y la música también estuvieron presentes en la mesa de Buenos Aires. Contó Gillespie:

Los vinos de San Juan y Mendoza se hicieron circular libremente —luego contaría que las mujeres solo bebían agua—, y mientras gozábamos de nuestros cigarros, la dueña de casa, con otras dos damas que entraron, nos entretuvieron con algunas simpáticas tonadas inglesas y españolas en la guitarra, acompañadas por las voces femeninas. Comimos a las dos y la reunión se deshizo para tomar la siesta a las cuatro en punto.

El horario no era una excepción. Los ingleses tenían la costumbre de almorzar más temprano, pero las familias acomodadas de Buenos Aires lo hacían más hacia la tarde. A las cinco se retomaban las actividades, luego de la siesta.

Especulamos que el anfitrión pudo haber sido el ingeniero Pedro Antonio Cerviño, casado con Bárbara de Barquin y de estrecha amistad con Belgrano. Aquel encuentro tuvo lugar en los primeros días de la invasión, ya que luego el futuro creador de la Bandera optó por alejarse furtivamente de Buenos Aires para no verse obligado a jurar fidelidad a la corona inglesa.

Sin desmerecer a los otros comensales, podemos afirmar que este fue uno de los almuerzos de Belgrano, improvisado traductor de un oficial inglés y de otro español, en 1806.

SAN MARTÍN, BROWN Y MANSILLA: FANÁTICOS DEL CAFÉ

El café con bombilla era habitual en las Provincias Unidas del Río de la Plata. Entre los que tenían la costumbre del mate de café —así lo llamaban—, figuró el general San Martín. Lo prefería aun frente al mate y al té, bebidas que también sorbía con la bombilla. El café lo ayudaba a mantenerse despierto en largas jornadas, aunque no era el brebaje más recomendable para su úlcera. Su primer café del día era a las tres y media de la mañana, al levantarse, ya que a las cuatro preparaba el trabajo para su secretario que acudía a las cinco. También tomaba café a las cuatro de la tarde y a las seis o siete. En la temporada fría, cuando salía a caminar por la alameda mendocina con Remedios y una pareja amiga, hacían un alto y pedían la infusión en un negocio a la calle. En ese caso, con taza.

Otro conocido consumidor fue el almirante Guillermo Brown, pero en realidad el que tomaba era hecho con cebada tostada, lo que terminaba dando por resultado una bebida más fuerte que el té, pero no el café clásico. El marino estaba convencido de que habían querido envenenarlo cierta vez que le ofrecieron café y nunca más volvió a tomarlo.

Entre los fanáticos del mundo debemos mencionar al filósofo Voltaire, cuya adicción era notable. Tomaba, como mínimo, cincuenta cafés por día. El músico Ludwig van Beethoven preparaba su brebaje matinal contando sesenta granos de café, ni uno más ni uno menos. Si por algún motivo quería tomar otra taza, volvía a contar sesenta granos. Cada loco con su tema.

En nuestras pampas, también Lucio V. Mansilla se cuenta entre los entusiastas del mate de café. Según decía, era un buen antídoto contra la siesta. Lo que significa que tenía la costumbre de ingerirlo después del almuerzo. Además, sus evocaciones infieren que además era la bebida preferida por la noche. En *Una excursión a los indios ranqueles* (1870), Mansilla escribió:

> *Ordené que se redoblara la vigilancia de los caballerizos, entusiasmé a los asistentes, con algunas palabras de cariño y un rato después ardió flamígero el atrayente fogón. Comenzó la charla de unos con otros, sin distinción de personas.*

Ya lo he dicho: el fogón es la tribuna democrática de nuestro ejército. El fogón argentino no es como el fogón de otras naciones. Es un fogón especial. Estábamos tomando mate de café, de postre. La noche había extendido hacía rato su negro sudario.

Según sus confesiones, el coronel lo bebía al mediodía y a la noche. ¿Y a la mañana? También. Así lo contó una vez: "Levanteme, senteme al lado del fogón y mientras mi gente dormía como unos bienaventurados, yo apuraba la caldera, junto con Carmen, echándonos al coleto sendos mates de café". Carmen era su bravo asistente.

Abandonando las fronteras del territorio, proponemos un viaje a la historia del café. Un amigo, Nicolás Artusi, ha escrito un libro ejemplar, copioso en datos y referencias al que no podríamos hacerle ni sombra. Pero vamos a intentar un breve recorrido, una historia de pocillo.

El andamiaje logístico que nos dio el popular brebaje comenzó en Etiopía, en el siglo V, donde la semilla del cafeto se aplastaba con apenas unas gotas de líquido y se consumía en forma de una deliciosa pasta, dato que puede ser corroborado por quienes conocen la fórmula para hacer el café instantáneo con espuma.

Hacia el siglo XIV, los árabes habían convertido el grano en bebida, a través de los siguientes pasos: tostaban el café con azúcar, lo molían hasta reducirlo a polvo y luego le echaban agua hirviendo. En un principio, era más parecido al café a la turca, con la borra en el propio recipiente que se usa para tomar. La fuerte bebida los mantenía despiertos y a veces era muy necesario. ¿Dónde surgieron los primeros establecimientos de venta de café? En La Meca. Allí se instalaron algunos cafeteros en tiendas para proveer a los peregrinos.

La bebida se extendió en el vasto imperio otomano y pasó de Constantinopla a Venecia, alrededor de 1570, casi un siglo después del descubrimiento del continente americano, donde era absolutamente desconocido. El arribo a Europa, principalmente a Italia, se dio en aquel tiempo, pero su expansión demandó varias décadas. A los italianos les gustaba el café, pero no el residuo de polvillo que quedaba en los tazones. Por eso, dieron el próximo paso en la evolución del producto creando el filtro. ¿Habrá sido una mujer, como la genial alemana Melitta Bentz, inventora del filtro de papel en 1908?

Francia conoció el café en 1644 gracias a los comerciantes que lo llevaron de Estambul. En un principio, se tomó en Marsella. A París llegó veinticinco años después, en 1669, cuando embajadores de Oriente lo dieron a probar a Luis XIV, el Rey Sol. Como solía ocurrir en estos casos, la aprobación del monarca fue el espaldarazo para que la bebida arraigara en la capital de Francia. En 1672, abrió el Café

Procope, dedicado a la venta de helados y cafés.

Inglaterra, Alemania, Holanda y España también se sumaron a las huestes consumidoras en aquella temporada revolucionaria para las bebidas calientes. La enorme demanda superó la oferta de las naciones exportadoras. El café se encarecía y los holandeses consiguieron llevarse de contrabando algunas plantas que se reprodujeron en sus colonias en Ceilán y Java. Una vez más, el Rey Sol se anota en la cronología de la bebida. Porque en 1714, los holandeses le regalaron un cafeto que hizo plantar en el jardín botánico parisino, el *Jardin des Plantes*.

La historia continúa en 1723, cuando, luego de varios meses de gestión, el capitán francés Gabriel de Clieu consiguió hacerse de una planta y la llevó a Martinica, en América. No fue el primero en cruzar un cafeto al nuevo continente. Sin embargo, debe reconocerse que esa travesía (condimentada con piratas, espionaje y motines, a gusto del consumidor) ha dado sus frutos, ya que el café se llevó maravillosamente bien con la tierra americana.

El arribo a Brasil merece un libro aparte en la saga cafetera. Durante el tiempo del litigio acerca de la frontera entre Brasil y la Guyana Francesa, el sargento Francisco de Melo Palheta (hijo de portugueses nacido en Brasil) se entrevistó con el gobernador de la Guyana Claude de Guillonet, quien ostentaba el título de Señor d'Orvillers. En esa oportunidad —hablamos del año 1727— Melo fue obsequiado con un banquete donde tomó café y le gustó. No solo la bebida, sino también el negocio que podría desarrollarse.

Tanteó la posibilidad de llevarse un cafeto como *souvenir*, pero d'Orvillers no dio señales positivas. Por suerte para el brasileño, la señora del gobernador tenía el "no" bastante atenuado, en más de un sentido, y Melo regresó a Brasil con algunos ejemplares de la codiciada planta. De esta manera, el café de Brasil lo trajeron los franceses. Tal vez la gran nación sudamericana debería hacerle un monumento a Melo Palheta. Sí, claro, también a la generosa señora del gobernador.

BESOS Y PACIENCIAS

En el mundo de la pastelería y las confituras existieron clásicos de la cocina del siglo XIX: las pastillas de paciencia y los besos.

Las primeras formaban parte del grupo de pastillas de boca u ornamentación de tortas. El porqué de su nombre tiene que ver con la dedicación que requería la preparación y era una forma de expresar la estima a los destinatarios de la golosina. Porque "paciencia" era un genérico aplicado a varios dulces, pero que mantenían el mismo espíritu.

Es por eso que en recetarios antiguos pueden encontrarse pastillas y pastas de paciencia, cuyo resultado final es distinto. En el de *La cocinera criolla*, libro impreso en España y reproducido luego en el Río de la Plata y la zona andina, las pastillas de paciencia se preparaban de la siguiente manera:

Pastillas de paciencia:

Se baten ocho huevos con una escobilla hasta lograr la consistencia de nieve muy espesa. Al mismo tiempo, otra persona batirá en otra cazuela las ocho yemas con unos 200 gramos de azúcar en polvo. Ambas continuarán el mismo trabajo por espacio de media hora larga. Pasado este tiempo, se mezclan las dos cazuelas, añadiendo 200 gramos de harina.

Una vez que está bien mezclado, se echa un chorro de agua de rosa [pétalos macerados en agua durante dos días] o de agua de flores de azahar [lograda con el mismo sistema].

Mientras tanto, se frota una plancha de hojalata con grasa de cerdo.

La pasta se coloca sobre la plancha mediante un embudo con tres o cuatro cañones —o mangas— que permitan hacer las tabletillas redondas y pequeñitas sobre la plancha. Se meten en el horno y se cuecen con buen calor.

Para sacarlas, se separan de las planchas, sin dificultad, con un cuchillo.

En cuanto a los besos, clásicas confituras para el momento del postre y también para adornar tortas, *La cocinera criolla* detalla su elaboración:

Besos:

Se echan en una cazuela las claras de ocho huevos, con dos cucharadas de agua de flores de naranja, y se baten con una escobilla de mimbres hasta que se pongan como la nieve. Se añaden 250 gramos de azúcar en polvo. Se mezcla todo con una espátula, pero con cuidado.

Una vez hecho, se pone con una cuchara la pasta en pequeñas porciones sobre papel blanco, siendo cada una del tamaño de un macarrón. Pero en vez de ser chatos, se harán puntiagudos en forma de caracol.

Concluida esta operación, se pone el papel donde se hallan sobre una tabla de madera gruesa de una pulgada y se meten en un horno bien caliente. La tabla se pone para estorbarles cocer por abajo, y al momento que se vea que empiezan a tener corteza amarillenta más alguna solidez, se retiran del fuego, quitándoles el papel en caliente con un cuchillo, pero con mucho cuidado, pues los besos son muy tiernos y se quiebran con la mayor facilidad.

Después con una cuchara de café se le quita lo que tenga más húmedo al pie interiormente para que queden un poco cóncavos, y en seguida se pone cada beso al revés sobre el papel, es decir, con la punta hacia abajo, y la base abierta hacia arriba.

Se meten en el horno por unos minutos en la misma tabla para que se sequen de aquel lado, y después de algunos instantes se retiran del horno y se guardan en una caja para conservarlos en paraje seco y caliente, si puede ser hasta que se haga uso de ellos.

Si quieren servirse a la mesa, se les llenan los huecos con crema batida. Si la crema no gustase, pueden también rellenarse con dulce de frambuesa o guinda, uniendo después los besos de dos en dos por el suelo o lado relleno para formar pequeñas bolas o limoncillos. Se colocan así los besos dobles en una fuente y se sirven inmediatamente, porque con la humedad que tienen, se revienen al instante, y no pueden conservarse.

Podemos advertir que los besos tenían la forma de los *amaretti*, pero el tamaño de un *macaron* (que entonces eran algo más pequeños que los actuales). Por lo tanto, podemos emparentarlos con la misma familia de las tabletas mendocinas, los alfajores y, sobre todo, los merengues.

Recordaba Cochonita Zorrilla de San Martín que en los últimos años del siglo XIX, en Montevideo, el abuelo Juan Manuel Zorrilla visitaba a sus nietos. “El viejo acariciaba a los pequeños e, infaliblemente, sacaba de los faldones de su levita un cartucho con paciencias —luego los llamaron besitos—, que repartía equitativamente entre los aspirantes. Eran estos bizcochitos redondos, algo duros y crocantes, con sabor a merengue y miel”.

Dijo que “sacaba un cartucho”. Este era el vocablo que definía a la bolsa o cucurucho de papel madera.

Unos versos contemporáneos al relato de Cochonita Zorrilla (tía de

la gran China), publicados en una revista uruguaya y firmados por “Calisto el Ñato”, decían:

A Risso, que es obsequioso
dé recuerdos de mi parte,
y délos al viejo Uriarte,
que es un viejo muy tramposo.
Déselos también a un mozo
que imita a los pajaritos,
y démele unos besitos,
de esos de azúcar y harina,
a la más hermosa china
de esos parajes benditos.

Besos y paciencias fueron la dulce compañía de los niños del siglo XIX. Todas las galletitas rellenas de la actualidad descienden de aquellas insuperables exquisiteces.

EL TÉ DE LOS RANQUELES

Antes, mucho antes, fue cosa de monos. Los simios arrancaban hojas de té y las masticaban para alimentarse y disfrutar su sabor. El *homo sapiens* mantuvo la costumbre y algunas poblaciones del Himalaya adoptaron el té como plato fundamental de su dieta. Solo en esa región era posible: era un vegetal exótico, de los muchos que podrían encontrarse en Asia.

Es indudable que tanto el mono como el hombre advirtieron sus propiedades relajantes. De mascar té, pasaron a consumir las hojas ablandadas al vapor. Ese fue el primer gran cambio. Porque los llevó a descubrir que le daba un agradable gusto al agua caliente y mantenía el sabor si se dejaba enfriar. Pero, sobre todo, fueron descubriendo que el té era tan o más saludable que el agua.

Para nosotros está todo muy claro. El agua es portadora de bacterias y que al calentarla, se eliminan. Por lo tanto, si bien no podemos subestimar las propiedades astringentes y antisépticas de esta planta, gran parte del secreto no estaba en la hoja, sino en el calor. El agua era más pura, menos contaminada. Así que no solo dejaba de ser insípida: también era más saludable.

Aclaremos que la experiencia asiática con el té se repitió en África con el café y en América con el chocolate (que los aztecas consumían con agua). De los tres productos, el que llevaba una forma de confección más sencilla y económica era el té.

Los chinos lo convirtieron en bebida de culto ya que lo empleaban en los monasterios para relajarse y meditar, además de ayudar a combatir el frío. Claro que el objetivo requería de una acción previa: domesticar la planta. Con paciencia china, lo lograron. Mientras tanto, el mundo occidental desconocía las bondades de esta bebida. La operación logística para que iniciara la seducción universal fue por la ruta de la seda, cuando comenzaron a circular atados de hojas entre China y Europa. Contar con té entre la mercadería ofrecía una ventaja adicional, porque podía acudirse a las reconfortantes hojas en casos específicos. Las caravanas que hacían ese impresionante recorrido de miles de kilómetros, a veces en alturas de cinco mil metros sobre el nivel del mar, no solo consumían el té, sino que optaron por hacerlo una bebida más consistente. Por ese motivo, le agregaban leche de yak. Sí, señores: los primeros tés con leche se tomaron en aquella

legendaria ruta comercial.

Los tibetanos trituraban las hojas y le sumaban sal y mantequilla. Asistidos por un mortero, mezclaban la preparación que terminaba transformándose en una bebida energizante.

Según nos cuenta Kakuzo Okakura en *El libro del té*, una preparación más compleja de los propios tibetanos consistía en tomar la pasta de las hojas procesadas en el mortero y mezclarlas con arroz, jengibre, sal, cáscaras de naranja, especias, leche y, en algunos casos, cebollas.

La planta sumaba tantos puntos a favor que entre los siglos XIV y XVII sus hojas se convirtieron en moneda de cambio: era fácil de transportar y sabrosa infusión para el camino. Para aquellos mercaderes que cruzaban el continente asiático, contar con una "moneda" convertible en bebida era una bendición. Recordemos que además poseía propiedades medicinales. Incluso, se colocaban hojas en las heridas que ayudaban a acelerar el proceso de cicatrización. De aquella época ha podido rescatarse una curiosa cotización: un buen caballo costaba unos 68 kilos de hojas de té.

Entre los pueblos nativos de América, el uso de las infusiones se encontraba extendido. De norte a sur, desde los inuits canadienses hasta los onas fueguinos, todos las han empleado por sus propiedades medicinales. Un trabajo realizado por Pedro E. Steibel nos acerca nombres y propiedades de aquellos tés que preparaban los ranqueles, principalmente en la actual provincia de La Pampa, y parte de Córdoba y San Luis. Siendo uno de los pueblos que más atención prestó a las plantas, vale la pena conocer las aplicaciones. En paréntesis, el nombre que ellos le daban a cada ejemplar:

Chilca (arim), para la acidez estomacal.

Botón de oro (choike lawen), como antigripal y para el dolor de cabeza (se decía que tomándolo, la jaqueca cesaba de inmediato). También se empleaba como anticaspa y con este mismo fin lo adoptaron los criollos.

Póleo (choike mamüll), para malestares estomacales. El póleo fue también un popular compañero del mate, con el objeto de lograr esta misma curación.

Retortuño, también conocido como pata de loro (chowel), para afecciones renales.

Jarilla (koiwe), para calmar el resfrío y tratar parásitos intestinales. Pero no recomendado para embarazadas.

Brusquilla (koül lawen), para las afecciones circulatorias.

Cepa caballo (kollu konkelen), para dolores de espalda.

Quelén (külen lawen), para afecciones circulatorias. Es otra de las plantas que sumó la población criolla para tratar este tipo de afecciones.

Carqueja (külavodi), estimulante de las funciones del hígado.

Guaycurú (mutrun lawen), para dolor de espalda y golpes.

Matadiente (ñimñim), anestésico para el dolor de muelas.
Yerba del pollo (pichike achawall yerwe), para el empacho.
Paico (pichin), para malestares estomacales e intestinales.
Tomillo (sala), para el resfrío.
Maíz (wa). Con la barba del choclo hacían una infusión para afecciones renales y también actuaba como diurético.
Paico macho (wentru pichin), para dolores de estómago y purgante.

Los curanderos proveían a la población y se encargaban de preparar las infusiones que exigían un adecuado conocimiento de botánica local y de las virtudes de cada una. Muy lejos del desarrollo de los chinos, los pueblos de América también tenían sus hábitos saludables.

HERNANDARIAS Y LA LEY SECA

Los pobladores del fracasado asentamiento de Buenos Aires, a cargo de don Pedro de Mendoza, se mudaron a la próspera Asunción. A diferencia del primer intento en las costas del Plata, en la ciudad paraguaya lograron relacionarse con los nativos, los guaraníes. En ese intenso intercambio social, que sentó las bases del mestizaje en la región y el nacimiento de la raza criolla, se toparon con una infusión que haría historia. La llamaban *caá*.

Algunos españoles se acostumbraron a consumirla todo el día. En un principio se la conoció como "hierba de mate" porque era la que se usaba para tomar en el *mati*, el recipiente que empleaban los quechuas del norte del territorio, tan consumidores como los guaraníes. Con el tiempo se eliminó la preposición y pasó a ser simplemente "yerba mate".

El primer gobernador criollo de Buenos Aires, Hernando Arias de Saavedra —o Hernandarias—, la descubrió cierta vez en Asunción, al revisar las pertenencias de unos indios. Estos hombres portaban *guayacas* —es decir, bolsitas de cuero— con raciones de yerba.

Hernandarias fue enemigo declarado del consumo de la popular bebida. En 1592, en una carta, se quejó del "pernicioso uso de la yerba mate". Consideró que la ceremonia —colocación de la yerba en el recipiente, calentamiento del agua, más el cebado— demandaba mucho tiempo y fomentaba la desatención en las tareas y, más aún, la vagancia. En 1610, y en consonancia con su antecesor, Diego Marín Negrón también expresó su rechazo al mate. En una misiva al rey le comentó acerca del "vicio abominable y sucio que es tomar algunas veces al día la yerba con cantidad de agua caliente". Muchos españoles, y criollos también, no terminaban de aceptar que un grupo heterogéneo compartiera la misma bombilla.

Unos años después, Hernandarias retomó las riendas del gobierno y volvió a sentar posición. Calificó de "vicio" a la hierba y prohibió su comercio en la ciudad rioplatense, cuya población no superaba los mil habitantes. Los castigos a los contrabandistas: multas de cien pesos a los españoles consumidores y cien azotes a los indios introductores.

En 1618, el enemigo público de los materos mandó quemar una bolsa de yerba en la actual Plaza de Mayo. Por esos años, la producción había crecido debido a las plantaciones instaladas por los

jesuitas casi junto a las misiones. La injerencia de los religiosos fue determinante: optimizaron la producción, mejorando la técnica de la cosecha, y modificaron el hábito de los nativos, que pasaron a tomarlo como si fuera un té, evitando los posibles contagios por el uso de una bombilla común. Esto les permitió mejorar el ritmo de trabajo, ya que nadie se distraía cebando. En definitiva, lo que hicieron los jesuitas fue inventar el mate cocido.

Debido a la buena producción yerbatera de las misiones, la oferta era mayor que la demanda y varias ciudades del actual territorio argentino fueron provistas de suficientes sacos de yerba, de la misma manera que España: gracias a la abundancia, el reino recibió las primeras remesas de lo que llamaban oficialmente “té de los jesuitas”.

En nuestra región, ni el café ni el té lograron imponerse de la manera que lo hizo el mate. La ley seca decretada por Hernandarias generó un mercado negro de la yerba. Si bien para el gobernador criollo era la bebida de los haraganes, existía otro importante motivo para censurarlo. “El mate es un vicio que favorece a los enamorados”, había sentenciado el gobernador. ¿Se refería a las propiedades afrodisíacas que siempre se relacionaron con la yerba mate? No. Se trataba de algo más sencillo: el escandaloso juego sensual de los labios en su interacción con la bombilla. Parece que algunas señoritas despertaban suspiros durante la acción de sorber con el canuto.

Pasada la época del enemigo Hernandarias, el brebaje salió de la clandestinidad y comenzaron a gestarse varias historias alrededor del mate. Por ejemplo, la del andaluz Pedro de Cevallos.

Asumió la gobernación de Buenos Aires en 1756 y realizó un viaje oficial a las misiones jesuíticas, donde tuvo la oportunidad de probar la infusión. Fue amor a primer sorbo. Regresó a Buenos Aires con varios sacos de hierba y, con ese aval que provenía nada menos que de la máxima autoridad de la región, el consumo abarcó sin pudores a las familias más acomodadas de la ciudad.

La adicción del virrey a la bebida paraguaya fue tal que cuando, luego de diez años mateando, le tocó regresar a España, la nostalgia lo invadió. Entonces, hizo que le enviaran yerba a Cádiz, donde continuó con la costumbre adquirida en las misiones.

La partida de Cevallos coincidió con la expulsión de los jesuitas. Esto repercutió entre los consumidores porque no solo puso fin a la producción de mate cocido, sino también dejó de conseguirse la yerba con la facilidad que se hacía en tiempos de las plantaciones misioneras. Subió el precio del producto y surgieron nuevos centros yerbateros. Brasil fue el principal proveedor durante décadas.

En 1777, Cevallos regresó a Buenos Aires. Esta vez, para convertirse en el primer virrey del Río de la Plata. ¿Cuáles fueron sus primeras decisiones? Podríamos hablar del censo a los 24.205 habitantes de

Buenos Aires, la división de la ciudad en seis cuarteles, la simplificación de impuestos o el trascendental decreto que establecía la libertad de comercio. Las medidas que tomó fueron muchas. Entre las bebidas que tomó, sin duda estaban sus apreciados cimarrones.

En cuanto al mate cocido, que se había perdido con la partida de los jesuitas, reapareció luego de cien años. Más precisamente en 1884, cuando en Buenos Aires la botica La Estrella, de los hermanos Antonio, Marcos y Demetrio Demarchi, y Domingo Parodi, se embarcó en el proyecto de relanzar el "café-yerba". Este fue el primer intento comercial con el fin de imponer la taza por sobre el mate y la bombilla.

VIRREY CEVALLOS: EL BANQUETE DE LA PLAZA DE MAYO

Si bien comentamos la predilección de Cevallos por el mate, su recibimiento como virrey en octubre de 1777 fue mucho más allá de una pava al fuego, yerba paraguaya y una buena cebadura. En términos gastronómicos debemos decir que se asistió a una especie de "feria Masticar" que entretuvo al vecindario durante cuatro jornadas.

La comparación anacrónica resulta más que evidente y nos declaramos culpables de pretender equiparar aquel acontecimiento con las ferias actuales, los *food trucks,* los chefs y sus ofertas, las largas filas para comer un choripán. Pero permite aproximarnos un poco mejor a ese mundo en el que la actual Plaza de Mayo se vistió de fiesta o, más precisamente, de fiesta culinaria.

Es muy importante comprender el contexto. Nunca se había vivido en Buenos Aires un acontecimiento de tal magnitud. Hasta entonces, se trataba de un puerto lejano que se encontraba bajo la órbita del virreinato del Perú. De repente se convirtió en la capital de una nueva división territorial. La ciudad-puerto pasaba a tener un peso estratégico y político que también enaltecía a los vecinos.

Nada se comparaba con la recepción del primer virrey de nuestra historia y por ese motivo los preparativos se organizaron mucho antes de octubre para que todo estuviera dispuesto de la mejor manera. El aporte de los ganaderos de todas las estancias, proveedores de los saladeros (el negocio más importante de la ciudad), fue decisivo. Entregaron doce mil cabezas de ganado, de las cuales una parte fue para consumo en los días de fiesta, mientras que el resto se vendió para afrontar los gastos de la celebración.

La trascendencia del arribo de Cevallos puede advertirse en este otro dato. Durante el año 1777 se llevaron a cabo seis corridas de toros en Buenos Aires (en la actual Plaza de Mayo). Dos de ellas fueron para rendir homenaje al Patrono de la ciudad, San Martín de Tours. Las otras cuatro, en honor al bienvenido virrey.

Otra inversión de esos días fue cambiar el balcón de madera del Cabildo, reemplazándolo por uno de hierro.

Los cuatro días de festejos —15 al 18 de octubre— contaron con la participación de catorce músicos. Este dato nos permite hacer una breve comparación, ya que en la cocina trabajaron diecisiete

especialistas. Mejor dicho, dieciséis cocineros y "el negro de la cocina", de acuerdo con el documento oficial. Ahora bien, el presupuesto de los músicos fue de 140 pesos, mientras que los cocineros cobraron 1120 pesos. Según vemos, en 1777, la remuneración de los músicos era muy inferior a la de los chefs. Queda afuera de esta contabilidad "el negro de la cocina", que obtuvo ocho pesos por cuatro días de trabajo.

Nos referimos a la gran comida que se ofreció a todo el vecindario. En términos actuales, estaríamos hablando de un gran *buffet* servido en largas tablas con caballetes alrededor de la Plaza Mayor, más la carne asada a la estaca.

Dos funcionarios del Cabildo fueron comisionados para la organización gastronómica. Pedro Alvarado y Francisco Antonio de Escalada se ocuparon de las compras y la lista nos permite reconocer qué consumían nuestros abuelos del siglo XVIII.

- *300 gallinas*
- *240 pollos*
- *160 pares de pichones*
- *81 pavos*
- *71 patos*
- *8 terneras*
- *6200 huevos*
- *Varios kilos de garbanzos*

Como dato anexo, agregamos que el valor de una gallina equivalía a tres pollos y que un pavo costaba lo mismo que cuatro pichones. Tengamos en cuenta que el pavo era un plato habitual y que en las casas espaciosas se criaban patos, pavos, pollos y gallinas.

Sin especificar cantidades precisas, sabemos que el menú también incluía chorizos, jamones, cordero, pescado en aceite, lenguas y litros de chocolate. Además de manteca de cerdo, mantequilla, decenas de kilos de sal, varios de almendras, miles de limones y de naranjas y cientos de kilos de tocino.

Los asistentes a los festejos de bienvenida al primer virrey del Río de la Plata también contaron con las mesas de dulces. Para la ocasión, se encargaron:

- *25 cajas de dulce de chile*
- *110 kilos de dulce de almíbar, naranja, sandía, batata, toronja, membrillo y limoncillo preservados en cajas*

En cuanto a las bebidas fuertes que se sirvieron, hubo vino de Burdeos, en barriles y también en botellas, más otros tintos. Vinos

blancos y gran cantidad de frasquitos de licores.

La compra efectuada por los capitulares fue excesiva. Eso se debió a la imposibilidad de establecer cuántos vecinos iban a participar de la gran comida. Se estableció que todo el sobrante fuera entregado al flamante virrey. Luego de cuatro días de baile, música, toros y comida (aclaremos que Cevallos y los funcionarios participaron y comieron desde el balcón del Cabildo), se realizó el inventario para preparar el envío al fuerte. Por favor, imagine que llega el chico del supermercado con el pedido y le deja todo esto que recibió Cevallos:

- *120 gallinas vivas*
- *20 patos vivos*
- *12 pavos vivos*
- *150 kilos de tocino*
- *12 docenas de chorizos*
- *12 jamones*
- *12 docenas de lenguas*
- *57 kilos de manteca de cerdo*
- *44 kilos de garbanzos*
- *11 kilos de almendra*
- *34 kilos de mantequilla*
- *1 barril de vino de Burdeos*
- *40 botellas del mismo vino*
- *181 botellas de otros tintos*
- *108 botellas de vino blanco*
- *32 frasquitos de licores*
- *72 copas*
- *62 servilletas*
- *23 kilos de chocolate*
- *14 kilos de sal*
- *Un millar de limones*
- *Un millar de naranjas*

Esta recopilación nos resulta de enorme importancia por dos motivos. Primero, porque nos da la pauta de los ingredientes que utilizaron los cocineros para la mayor comilona en la historia de la actual Plaza de Mayo. Pero además porque, ante la necesidad de conformar a tantos grupos heterogéneos, puede establecerse que estos eran los alimentos comunes a todos. Se advierte la notable ausencia de papas, batatas y zapallos, por ejemplo.

Un último dato a destacar acerca de aquellas jornadas festivas fue que todas las familias aportaron su vajilla. Con una participación estimada entre los tres mil y cuatro mil asistentes, era inevitable que hubiera roturas y pérdidas. Pero el gobierno se hizo cargo de los daños



y faltantes. El Cabildo de Buenos Aires pagó los platos rotos.

INVASIONES INGLESAS: EL ASADO EXPLOSIVO

La cordialidad entre criollos e ingleses en 1806 tuvo corta duración. Los deseos de reconquistar la ciudad fueron manifestándose en reuniones secretas. Entre los planes que se discutieron, uno proponía secuestrar a Beresford durante sus cabalgatas matinales hacia el futuro Parque de los Patricios. Otra posibilidad, muy estudiada, era cavar un túnel desde el Cabildo hasta el fuerte, donde dejarían suficiente pólvora y hacer que la residencia del jefe militar británico volara por los aires. Seguramente, el polvorín del pueblo de Flores (hoy barrios de Caballito, Flores, Floresta, etc.) iba a suministrar el material explosivo para llevar adelante la acción.

Estos y otros proyectos fueron debatidos, el de los explosivos entusiasmó a muchos, pero no conformó a todos y, finalmente, se resolvió enfrentarlos de la manera más natural, en combate.

En la mañana del 4 de agosto, Santiago de Liniers desembarcó en la costa de San Fernando con un ejército de seiscientos hombres reclutados en la Banda Oriental del Plata. Mil quinientos más los aguardaban con ansias para sumarse en el trayecto a Buenos Aires.

Los británicos, advertidos de las intenciones reconquistadoras, se abocaron a los preparativos para defender su nueva posesión. La misma mañana en que Liniers anclaba al norte de la ciudad, cien efectivos ingleses partieron del centro con una misión fundamental. Debían ir a Flores, donde, de acuerdo con la delación de algún vecino, se encontraba el importante depósito de pólvora que los españoles y criollos habían pensado usar para atacar el fuerte. Los soldados británicos tenían instrucciones de acarrear todo lo que se pudiera hasta la fortaleza de Beresford. En caso de que no lograran transportar la carga completa, debían lanzar el sobrante al pozo de agua y, de esta manera, estropear ese remanente para que el enemigo —es decir, nosotros— no pudiera utilizarlo.

Partieron los soldados a cumplir con el encargo, encontraron el polvorín con facilidad. Pero no esperaban que fuera tanta la cantidad almacenada. Cargaron todo lo que pudieron y luego comenzaron la operación de descargar lo que sobraba en el pozo de agua.

Eso fue un problema. Les demandó más tiempo del que habían calculado y, además, se llenó el pozo. Discutieron qué hacer con el

barril que sobraba. Resolvieron desparramarlo en la calle, mezclándolo con la tierra. La primera lluvia inutilizaría el explosivo.

La misión se había cumplido. Era tiempo de regresar con el botín. Sin embargo, algo los demoró. Vieron aproximarse hacia ellos a su almuerzo. Una vaca bien alimentada se arrimó al grupo sin percibir el desenlace. Los hombres no dudaron. Tardarían un poco más, pero llegarían al centro sin hambre.

El asado al asador era el método por excelencia para la cocción de un costillar. El pobre animal pagó el precio del destino y los soldados, ya acostumbrados al sistema local, lo asaron en medio de la calle.

Ramas secas, bosta y osamentas eran los componentes para hacer el fuego, reemplazando al carbón. La grasa también sería aprovechada para mantener las brasas candentes. La costumbre era clavar unas estacas con forma de cruz y acomodar los grandes trozos para que la química hiciera el resto. A esa altura, los invasores tampoco desconocían el método aperitivo. Se colocaba un bocado de carne en la punta de una varilla para luego sostenerlo en el fuego. Con esa carne quemada iban paliando el apetito, mientras el plato principal continuaba en preparación.

Todo esto era una sorpresa. A los ingleses les llamaba la atención la facilidad con la que los bonaerenses se procuraban el alimento. Opinaban que esos prácticos manejos le serían de utilidad si alguna vez en la vida fueran soldados en campaña. Y allí estaban, en el pueblo de Flores, imitando el proceder de los locales. Leña, bosta seca y fuego. A la usanza criolla.

La química dijo presente y la combustión tuvo sus consecuencias. Porque la pólvora enterrada hizo las veces de mecha y el pozo recargado detonó con toda su energía. El fallido asado dejó un saldo de veinte soldados muertos y varios heridos. La reconquista de Buenos Aires comenzaba a gestarse.

EL GRAN MERCADO DE BUENOS AIRES

El primer sol de 1810 venía asomando. Muy lentamente la capital del virreinato, más negra que gris, se pintaba con todos los colores. La silueta de la Recova, que cortaba el espacio público, se delineaba con nitidez. Algunos carreteros rompían el silencio y la escena comenzaba a cobrar vida. En la ribera, los pescadores se internaban en el río en busca de su mercadería. Era un lunes más, salvo por la misa y la reunión extraordinaria de los integrantes del Cabildo —encargados de asuntos municipales, legislativos y judiciales— que, como todos los 1 de enero, debían elegir a sus sucesores.

La Plaza Mayor empezaba a poblarse. Arribaban los tenderos más madrugadores para abrir y poner en condiciones los locales que alquilaban en la Recova. En sus tiendas se conseguían géneros, mantillas, medias, abanicos y zapatos.

En el costado sur —es decir, mirando a la derecha desde el balcón del Cabildo; hoy calle Yrigoyen— los vendedores de baratijas y chucherías desplegaban sus bandolas y acomodaban los collares, las piedras, los rosarios y medallones, todo de calidad discutible. Los joyeros, y a la vez prestamistas, compartían espacio con los tenderos, y también algunos abogados que tenían sus estudios en la planta alta de la Recova.

Siempre en el margen sur, pero más cerca del río, una diagonal comunicaba las esquinas de los dos fuertes de la plaza. Por un lado, la fortaleza, asiento del virrey Cisneros; por el otro, el fuerte olor nauseabundo que emanaba del espacio ocupado por los carniceros. Llegaban con sus carretones, descargaban las reses que habían sido sacrificadas en el camino, y las descuartizaban sobre cueros, llenando de sangre y desperdicios las calles adyacentes. Las moscas, por supuesto, invadían el espacio aéreo.

A corta distancia, los mendigos aprovechaban los poyos (simples bancos de ladrillos) para descansar y revisar sus bolsones de cuero donde se amontonaba lo que habían juntado en la calle y las casas. Seguramente, algo habría para ofrecer a los mercaderes de las bandolas.

Al este, el fuerte. Al oeste, el Cabildo. Al sur, las bandolas, los mendigos y los carniceros. En medio del espacio público, la Recova. Y al norte, el gran mercado se completaba con otros rubros. Un terreno

vacío, conocido como el "Hueco de las Ánimas" (hoy Banco Nación), era otro de los sitios preferidos por las moscas. Allí se plantaban los que ofrecían huevos, pichones, mulitas y perdices, más gallinas vivas y gritonas; y también las otras, ya listas para sumarse a la olla de guisados, a pesar de que el calor de enero reclamaba consumos refrescantes.

Los vecinos de los comerciantes de carnes blancas eran los libertos, con sus canastos de frutas y verduras de estación, seguidos por los que, casi llegando a la Catedral, extendían sus ponchos con frutos pesados: zapallos, melones y sandías.

Ese lunes, José Antonio Gordon, quien regenteaba un bar con billares, acudió al Cabildo portando el desayuno para los reunidos. Este era un privilegio que solo se disfrutaba durante las jornadas especiales. Gordon les llevó tostadas, panales (así se denominaba un refresco habitual de los veranos: un trozo de panal metido en el agua fresca para endulzarla), cuatro litros de chocolate recién preparado y una botella con leche para que pudieran rebajarlo aquellos que lo preferían menos espeso.

Alejado de las contingencias institucionales y de los desayunos suculentos, el centro comercial más importante de Buenos Aires llenaba de vida, de gritos y de olores penetrantes el espacio que Garay había reservado para la plaza. Hacia las nueve de la mañana, el sol regulaba la temperatura y el pincel de lo cotidiano incorporaba a los restantes personajes.

En los arcos de la Recova se acomodaban las tías Maricas, apelativo genérico de las morenas de varias décadas que vendían patas cocidas, tortas fritas, unas pocas empanadas, arroz con leche, buñuelos de miel, confites, dulce de maní y rosas de maíz, entre otras golosinas. Tenían la particularidad de recordar los nombres de sus clientes, a quienes llamaban "Amito José", "Amito Pedro", etc.

Sobre la calle, en la zona de los melones y sandías, otros mercaderes encendían braseros con grasa o aceite, para ofrecer chorizos, pescado y mondongo. Los guisos, los escabeches y las frituras aportaban al aroma general. Dando vueltas a la plaza, se sumaban los negros ladinos (así se llamaba a los que se hacían entender bien en español), con sus tableros colgados de una cinta de cuero, y ofreciendo a los gritos el producto que vendía cada uno: alfajores, dulces, atados de cigarros de anís o las aceitunas presentadas en tinajas de barro. También circulaban los presos, a quienes hacían salir del encierro en el sector norte del Cabildo para realizar, obligados, la limpieza de las calles circundantes a la plaza, controlados por celadores.

El bullicio se apropiaba del territorio. A las fuertes exclamaciones de las tías Maricas, de los puesteros, de los vendedores ambulantes, los presos y las gallinas, se sumaban las peleas en el sector de bandolas,

cada vez que entre todos acusaban a un incauto de haber robado algo y lo hacían pagar un valor excesivo por la mercadería supuestamente hurtada.

Al mediodía se sumaban los portadores de viandas para los tenderos, quienes no abandonaban su puesto de trabajo y almorzaban en el mismo comercio comidas impregnadas de ajo y pimientos fuertes. El buqué general podemos imaginarlo.

Las viandas también se entregaban en algunas casas, de acuerdo con el testimonio de Octavio Battolla, un antiguo buceador costumbrista de la Buenos Aires de 1800.

El cuadro se completaba con el heterogéneo mundo de los clientes. Entre ellos, los numerosos criados y cocineros que eran enviados a hacer las compras. Por favor, descarte el changuito y la bolsa. ¿Dónde llevaban la mercadería comprada? Sin distinción de sexos, en la cabeza. Portaban una cesta que tapaban con un mantel fuera de servicio.

Era el mismo sistema que empleaban los vendedores que transportaban mercadería desde sus casas. En el grupo de las clientas —cuenta Battolla— figuraban las "jóvenes cocineras que con su tipa de provisiones sobre las mullidas motas, recorrían los tenduchos, refitoleándolo todo (revisando, husmeando), con el cigarrillo de chala entre los dientes".

A las dos o tres de la tarde, los funcionarios se encontraban en sus casas almorzando, conformes y con la satisfacción del deber cumplido. A esas horas, la Plaza Mayor comenzaba a perder su vitalidad ante un sol implacable. Así transcurrió el último 1 de enero virreinal de nuestra historia. La lluvia del 25 de Mayo debe haberla acallado un poco, pero en los primeros días patrios soleados retomó el ritmo y continuó siendo el gran mercado de Buenos Aires.

LOS DURAZNOS DE GRIGERA

En tiempos de Remedios de Escalada y Mariquita Sánchez de Thompson, aquellos que querían proveerse de fruta en Buenos Aires acudían a las plazas, a los puestos de la ribera y también a la calle de los “mendocinos” (actual Maipú, a una cuadra de la popular Florida). Su apelativo se debía a que era la arteria preferida de los carreteros que traían mercadería desde la zona cuyana. Pero había una fruta específica que se entregaba puerta a puerta: el durazno.

El duraznero era un personaje muy popular en la Buenos Aires del siglo XIX. Se trasladaba a caballo, lo que lo convertía en un vendedor ambulante, pero diferenciándose de otros que lo hacían a pie (entre los que citamos a los vendedores de tortas, los de pescados y también los aceituneros). La movilidad particular se debía a que su producto provenía del “horizonte”, la zona de chacras (Lomas de Zamora, San Isidro y aun de mayor distancia), donde se producían los duraznos más ricos, bien dulces y jugosos. El duraznero arribaba a la ciudad portando dos grandes tachos a los costados de su caballo, y con los pies casi en el aire por no poder ubicarlos en los estribos, mientras anunciaba con un canto:

¡A los duraznos blancos y amarillos!
¡Como la cabeza de mi potrillo!
¡Duraznos del horizonte!
¡Compre merchantes que son del monte!

Sobre la importancia de este fruto hemos hecho comentarios en un libro previo (*La comida en la historia argentina*). Pero deseamos remarcar su valor en la cocina. El durazno, económico y bien adaptado a la zona, se empleaba como ingrediente de comidas importantes acompañando la carne y los guisos. Podía prepararse en mermeladas exquisitas. Además, era un delicioso jugo consumido tanto en los hogares acomodados como en las pulperías. En definitiva, era un valioso componente para los cocineros de aquel tiempo.

Pero se planteaba una dificultad. Solo se encontraba disponible desde fines de diciembre hasta mediados de febrero. En su buena temporada, las preparaciones con este fruto eran mucho más sabrosas que durante el resto del año. De todas maneras, seguían

aprovechándose porque se los preservaba en conserva o disecados, como los orejones. Y así se convertían en ingredientes aptos para los platos fuera de temporada.

Sobre este tema escribió Guillermo Enrique Hudson una evocación de su niñez, transcurrida en la década de 1840 y en el actual territorio del Partido de Florencio Varela:

> *Nuestra comida consistía en carne cocida o asada, zapallo, choclos en la estación y batatas, además de los otros vegetales comunes y de las verduras. Budines de harina de maíz y de zapallo, y tortas figuraban entre nuestros platos habituales. Pero concedíamos preferencia al pastel de durazno, hecho como una torta de manzanas tapada con masa, que se preparaba desde mediados de febrero hasta abril, y aún en mayo, cuando maduraba la variedad tardía que llamábamos "duraznos de invierno".*

Tomemos nota del apelativo, que en breve trataremos.

Los duraznos de Carolina Augusta Kimble, madre de Guillermo Enrique, eran famosos en el vecindario. La diferencia residía en que ella los escabechaba. El acopio era generoso. Los Hudson preparaban dos o tres barriles para pasar el invierno. Cierta vez, un vecino se fascinó al probarlos acompañando un cordero frío y le pidió la receta. Con todo gusto, doña Carolina le reveló la fórmula:

> *Se toma fruta grande, sana, a medio madurar (cuando el dedo deja una señal en el durazno, está demasiado maduro). Los duraznos escogidos son lavados y secados. Puestos después en un barril, se les cubre con vinagre hirviendo y se les pone un puñado de clavos de olor. Se tapa el barril y así se les deja por un par de meses. Transcurrido ese tiempo, la fruta queda debidamente escabechada.*

En cuanto a los "duraznos de invierno" —o de otoño— que había mencionado Hudson, se trataba más propiamente de los duraznos de Grigera.

Hijo de madre criolla y padre español con el oficio de peluquero, Tomás José Grigera, nacido en 1755, descubrió tempranamente su vocación. Le fascinaba la horticultura. En el jardín de su casa plantaba árboles y algunas otras hortalizas. El desarrollo de los frutos era su principal entretenimiento y cuando tuvo edad suficiente, se alejó del centro de la ciudad y continuó sus experimentos en una quinta.

Alternó su pasión botánica con sucesos históricos. Actuó valerosamente en las Invasiones Inglesas y, como fiel saavedrista, fue uno de los caudillos de la pueblada que se conoce como asonada del 5 y 6 de abril de 1811.

Luego de aquella manifestación popular, el horticultor Grigera obtuvo tierras de labranza en varios puntos de Buenos Aires, desde la alejada zona de Cañuelas hasta lotes en el Partido de la Costa, donde volcó toda su experiencia y conocimientos en el arte del cultivo. A los valiosos aportes que hizo a la producción de su tiempo debemos agregar el *Manual de Agricultura* (1819), primera obra específica escrita por un autor local. Además, proveyó de las mejores rosas a damas porteñas y, en las tierras que obtuvo en la actual Lomas de Zamora, desarrolló la sandía sin semilla. Pero su gran aporte fue un durazno que maduraba tardíamente. Eso permitió que aun en mayo los cocineros de Buenos Aires pudieran preparar platos con duraznos frescos, más bien conocidos como los "duraznos ñatos de Grigera". Eran muy amarillos y algo aplastados, pero conservaban intactos el dulzor y la consistencia del principal fruto en el Río de la Plata.

Por eso, cuando en mayo se presentaba el duraznero a caballo anunciando "¡a los ricos duraznos blancos y amarillos!", todos celebraban: buena comida se avizoraba porque se trataba de los exquisitos duraznos ñatos de Grigera.

MOTÍN DE LAS TRENZAS: GUISO Y GALLINAS PARA LOS CONDENADOS

El infierno se desató en la mañana del 7 de diciembre de 1811. La noche previa, un batallón del Cuerpo de Patricios había decidido amotinarse. El episodio se conoció con el nombre de "Motín de las trenzas". Sin embargo, el trasfondo era mucho más complejo. La intención de los amotinados era que cambiaran los jefes (el principal era Belgrano), con el objetivo de que asumieran hombres más vinculados a la facción opositora al gobierno, que en ese entonces era el Primer Triunvirato.

Ese sábado a la mañana, luego de intimar la rendición de la tropa insubordinada, se decidió utilizar la fuerza. Fueron catorce minutos de estruendo de cañones apostados en las esquinas del cuartel, situado donde hoy se encuentra la Manzana de las Luces. Los acuartelados intentaron una débil defensa y optaron por entregar las armas y rendirse.

Esa misma tarde comenzó el juicio sumario para establecer responsabilidades. Los verdaderos cabecillas que actuaron en la sombra no fueron alcanzados por la vara de la justicia. Pero sí once integrantes del regimiento (de los cuales uno escapó) debieron asumir las culpas de todos los que participaron.

El 10 de diciembre por la tarde el Tribunal resolvió que serían ejecutados —ahorcados mediante un sistema de torniquete— en la Plaza Mayor, de inmediato, es decir, a la mañana siguiente.

Los prisioneros fueron llevados al fuerte y ubicados en celdas aisladas. En esas primeras horas se pidieron bebidas y algo para entretener el estómago al Café de Marco, situado enfrente del cuartel que había sido tomado por los insurgentes. El envío constó de:

- *Seis botellas de licor*
- *Seis de vino jerez*
- *Bizcochos tostados*
- *Pan*
- *Azúcar*

- *Chocolate*
- *Café*
- *Yerba*
- *Carbón*
- *Cigarros*

Gracias a la investigación realizada por Ernesto J. Fitte hace más de cincuenta años, sabemos que el gobierno pagó 22 pesos con 2 reales por la remesa del Café de Marco. En orden de valores, lo más costoso fueron las seis botellas de licor (6 pesos), seguidas de las seis de jerez (4 pesos con cuatro reales). Luego, los cigarros (3 pesos). Lo más económico, el azúcar (4 reales) y el pan (igual valor).

Más tarde llegó la comida despachada desde la fonda de Raymond Aignasse, habitual proveedor del gobierno y de las casas de la sociedad porteña. El dato indica que los reos recibieron en su última cena una preparación de una de las cocinas más exclusivas, aunque lejos del esplendor al que "Musiú Ramón" los tenía acostumbrados:

- *Guiso de (cuatro) gallinas con arroz y garbanzos*
- *Carne*
- *Pan*
- *Cuatro limetas de vino generoso*
- *Bizcochos*
- *Cigarros*
- *Carbón*

Además, yerba y azúcar para que los reos tomaran mate a la mañana siguiente, antes de la ejecución, acompañado de bizcochos.

Comieron, bebieron, fumaron, rezaron. A las ocho fueron conducidos a la plaza y ahorcados. Luego llegó la cuenta del francés Aignasse, más económica que la del Café de Marco, porque la diferencia la hizo el vino. A Musiú Ramón hubo que abonarle catorce pesos con tres reales. Las cuatro limetas de vino (botellas de base ancha y cuello largo y angosto) fueron el valor más alto. ¿Y lo más económico? Tres reales por un vaso roto.

CHOCOLATE, PAN Y MANTECA

El Cabildo Abierto del 22 de mayo fue uno de los acontecimientos cruciales de la histórica semana de 1810. Más de doscientos vecinos de Buenos Aires acudieron a primera hora de la mañana y la agitada reunión terminó bien entrada la noche. Fue necesario contratar un servicio de refrigerio. ¿Qué pidieron al fondero Andrés Berdial? Vino, bizcochos y el brebaje rico en calorías sobre el cual queremos poner la lupa. Nos referimos al chocolate, cuyo origen es centroamericano, pero ha recorrido un largo camino hasta irrumpir en el Río de la Plata.

El chocolate de los aztecas tenía notables diferencias con el que terminaría universalizándose. Ellos lo tomaban frío, amargo —a veces sazonado con pimientos— y mezclado con agua. Aclaramos que los mayas también lo bebían, pero con una particularidad: el primero de la mañana bien caliente, mientras que el resto del día lo tomaban frío. Lo cierto es que el brebaje estaba muy lejos de satisfacer el gusto de los europeos que, por otra parte, habían adoptado la costumbre de endulzar todo.

A pesar de su sabor amargo, el chocolate entró a España y recibió ponderaciones por ciertas propiedades medicinales, como ayudar a los estómagos débiles, favorecer la digestión y ser nutritivo. Justamente, por tratarse de un remedio, se entendía que su sabor no fuera agradable.

Hasta ahora, siempre hemos hablado del líquido, ya que en aquel tiempo no se consideraba comestible. El primer gran cambio fue la incorporación de vainilla (también americana) y azúcar, a fines del siglo XVII. Luego pasaron a tomarlo caliente, como lo habían hecho los mayas en el desayuno. Más adelante, en Francia o Inglaterra, cambiaron el agua por la leche y se convirtió en la infusión más exquisita. Veamos qué nos dice al respecto Juan de la Mata en su libro *Arte de repostería*, publicado en Madrid en 1747:

> *Del chocolate:*
> *El modo de hacerlo en la chocolatera para tomarlo se omite, porque no hay parte o casa, aun en la del más rústico aldeano, que no se sepa.*
> *Muchos usan de un género extraordinario de hacer el chocolate, que es cambiando por la agua, buena leche fresca y cuando está hirviendo en el chocolatero, echan el chocolate menudamente raspado (lo que también*

se ha de observar con la agua) y habiendo levantado un hervor, se apartará del fuego.

En España, el chocolate se tomaba caliente, demasiado espeso y muy dulce, acompañado de pan, bizcochos o pasteles que se embebían en el pesado líquido. Esta última costumbre derivó en la acción inversa: el baño de chocolate. Con esas novedades, regresó a América.

Si bien en la zona de quintas y chacras no tenía tanta aceptación, en las ciudades del virreinato del Río de la Plata el chocolate era un integrante fundamental de la dieta cotidiana. Los cafés de antaño despachaban tanto o más chocolate que la mismísima infusión que les daba su nombre. En estos negocios se consumía a la manera española, muy dulce y espeso. Se servía en un vaso, acompañado de una tostada fría con manteca. La costumbre era introducirla en el vaso para terminar comiendo el pan bañado en chocolate.

Los ingleses de la invasión al Río de la Plata se sorprendían al ver que el desayuno se limitaba a esa chocolatada con un pan untado pasado por el fuego. Por su parte, los locales no entendían cómo era posible que los británicos comenzaran el día comiendo mucho. En realidad, eso es lo que marca la diferencia entre el desayuno inglés (con huevos, tocino, etc.) y el continental (café, pan, mermelada, un juguito de naranja). En este caso, la expresión "continental" hace referencia al área continental de Europa, separado de las islas británicas que no integran esa masa compacta de tierra.

El chocolate ocupaba el espacio del café de la actualidad. Era el desayuno, la infusión después del almuerzo y la bebida de las tertulias, junto con el mate. Por ese motivo, en la vajilla de las principales casas siempre estaba la chocolatera.

De la misma manera, su masculino, el chocolatero, era una pieza clave. Lo producía en forma casera y distribuía los bloques para preparar, tanto en cafés y fondas como en almacenes que, a su vez, lo vendían a los particulares.

El principal chocolatero de Buenos Aires durante el tiempo de la dominación española fue Pablo Burgueño, proveedor de las familias distinguidas. Entre sus clientes figuró un virrey muy aficionado al chocolate, el marqués de Avilés, quien ocupó el cargo entre 1799 y 1801. Su pasión por esta bebida había surgido en la niñez, cuando asistía a un convento donde las monjas preparaban un chocolate exquisito. Se fueron los virreyes, llegaron los gobiernos patrios y el chocolate seguía superando al café entre las preferencias de la población.

Si tomamos la Guía de 1826 (usando los nombres actuales de las calles y separándolos por Rivadavia al sur y Rivadavia al norte), encontraremos a los doce chocolateros de aquel tiempo:

Rivadavia hacia el sur:

Juan Arambure (Yrigoyen entre Chacabuco y Perú).
Esteban Durion (Yrigoyen esquina Perú).
Juan Remilacho (Rivadavia y Perú).
Juan Echevente y, enfrente, Martín Menduble (Moreno entre Chacabuco y Perú).
Francisco Callejas (Alsina entre Bolívar y Defensa).

Rivadavia hacia el norte:

Just Ysures (Rivadavia y Esmeralda).
Luis Moullien, luego castellanizado Molera (Mitre y Maipú).
Roque Devis (Mitre y Suipacha).
Félix Arguet (Mitre entre Florida y San Martín).
José González (Perón y Reconquista).
Ignacio Uranga (Mitre entre San Martín y Reconquista).

El paulatino aumento de la población afectó proporcionalmente el consumo y fue necesario perfeccionar el sistema. De todos los mencionados, quien avanzó en el sendero del mejoramiento del producto fue el vasco Ignacio Uranga.

Había llegado a Buenos Aires en 1822 (con 26 años de edad) y suponemos que abrió su chocolatería en el año 26, ya que en el 25 no figuraba en el listado de comerciantes que debían pagar impuestos. Uranga dedicó cincuenta años a la profesión. Su chocolate figuraba entre los más solicitados y hacia mediados de la década de 1860, además de su hijo Máximo, tenía cuatro oficiales chocolateros trabajando con él: Ignacio Obregoso, Vicente Vázquez Fernández, Antonio Mayo y Bertrand Dualde.

Todos aquellos que caminaran por la actual Bartolomé Mitre, entre San Martín y Reconquista (en la vereda donde hoy se encuentra el Banco Provincia), percibían el aroma del chocolate integrado al paisaje.

Al igual que en los cafés de la ciudad del puerto, el desayuno de los chicos en aquellos tiempos contenía la trilogía mencionada: chocolate, pan y manteca. El invariable menú acompañó la infancia de numerosas camadas de niños.

Entre los estudiantes que concurrían a la escuela de Juan Peña, en México y Chacabuco, destacamos a tres que cursaban en el aula de los mayores y se sentaban en los pupitres del fondo: estos tres amigos eran Uranga, Villanueva y Binel.

El primero, hijo del chocolatero. El segundo, del panadero Villanueva, con negocio en Piedras y México. Mientras que el tercero era hijo de Binel, un conocido comerciante que tenía su almacén

también en la calle México, a pocos metros del colegio, y que ostentaba en la puerta un cartel que anunciaba: “Manteca fresca de Holanda de hoy”. Aquella oferta marcó al almacenero, pero sobre todo a su hijo.

De esta manera, en los últimos pupitres del aula se había reunido el clásico desayuno. Porque los compañeros los apodaron “Chocolate”, “Pan” y “Manteca”. A través de sus seudónimos, Chocolate Uranga, Pan Villanueva y Manteca Binel, se convirtieron en el delicioso y risueño símbolo de los desayunos infantiles de su tiempo.

BRUNCH DE 1812: SALMÓN Y CHAMPÁN

El año 1812 irrumpió en un ambiente caldeado. Aún no se acallaban los ecos del motín en el cuartel de Patricios y de las ejecuciones. El Triunvirato pretendía encarrilar los proyectos políticos hacia un mismo fin, pero la inestabilidad institucional no podía disimularse. Comenzaba un año con incertidumbres. Sin embargo —ellos no lo sabían—, durante esa vuelta al sol, iban a llenarse importantes páginas de historia.

En 1812 llegó San Martín y creó el Regimiento de Granaderos. Otro creador, Belgrano, hacía ondear el pabellón celeste y blanco en Rosario. Luego vencería a los realistas en la batalla de Tucumán, convirtiendo esa victoria en el suceso del año. Ello sin que dejara de admirarse el inmenso sacrificio patriótico del pueblo jujeño, que abandonó sus casas, quemó sus cosechas y partió con la hacienda para no dejarle nada al ejército del rey. Un nuevo Triunvirato, el segundo, tomaría las riendas del gobierno. Y tantos hechos más.

Aún lejos de todos estos momentos, el primer día del año, en Buenos Aires se realizaba la ceremonia de elección de los integrantes del Cabildo. Salvo la Pirámide de Mayo, inaugurada para el aniversario patrio de 1811, el escenario de la plaza parecía un calco.

Los nueve capitulares —Domingo de Igarzábal (cuñado de Nicolás Rodríguez Peña), Martín Grandoli, Manuel Mansilla, Manuel de Aguirre, Francisco Ramos Mejía, Ildefonso Paso (hermano de Juan José), Eugenio Balbastro (tío de Carlos de Alvear), Pedro Capdevila y Juan Francisco Seguí— pasaron de la Catedral al Cabildo. Estaban en ayunas, pero les duró poco. Porque el francés Raymond Aignasse —Musiú Ramón— les llevó el desayuno al edificio capitular.

Mientras el alcalde de primer voto Igarzábal daba lectura de los nombres de los cincuenta y seis candidatos que postulaba (nueve capitulares y cuarenta y siete alcaldes de barrio), arribó el chocolate caliente, junto con café, pan y bizcochos.

El proceso electoral era tan estricto como lento. Cada uno de los integrantes debía nombrar a sus elegidos a viva voz y el escribano Justo José Núñez tomaba nota en el libro de actas. Aceleraba los tiempos el hecho de que la mayoría solía revalidar la nómina planteada por algún predecesor. En esas ocasiones, bastaba con decir: “voto igual que tal funcionario”. Por lo general, todos seguían el

parecer del alcalde de primer voto. Pero lo que demoraba el proceso era cuando alguno expresaba: “voto igual, pero en vez de Fulano, propongo a Mengano”.

Una vez concluido el escrutinio, Capdevila, Paso y Núñez acudieron al fuerte y presentaron la lista al Triunvirato, que aprobó la elección. Los comisionados regresaron al Cabildo y el portero del edificio se dirigió a comunicar a los nueve capitulares elegidos que debían prestar juramento, previo paso por lo de Musiú Ramón para encargar el almuerzo de los señores. El cocinero francés y sus empleados llevaron el *delivery*, que consistía en:

- *Dos fuentes de bacalao*
- *Dos de pichones cocidos con tomates*
- *Dos de pichones asados*
- *Dos de salmón*
- *Dos de huevos con tomates*
- *Ensalada de remolacha*
- *Un jamón*
- *Frutas: duraznos, peloncitos, peras y brevas*

También entregaron veintitrés limetas para todos los gustos: doce de vino de Burdeos, dos de champán y nueve de varios licores. Por lo tanto, ese mediodía la sed faltó a la cita.

Para el salmón presentamos dos opciones del *Manual de la criada económica*.

Salmón:
Se marina media hora a lo menos, o algunas horas si hay tiempo, en aceite con sal y pimienta. Se asa a las parrillas y se unta con la marinada. Se pone en una fuente guarnecida por dentro con manteca fresca pasada por perejil, sal y pimienta, se hace calentar un poco la fuente y se sirve con un poquito de vinagre que se echa al tiempo mismo de irla a poner a la mesa.

Salmón con alcaparras:
El salmón fresco en rajas se hace marinar con aceite, perejil, cebolletas, y chalotas (todo bien picado), sal y pimienta. Cada una de las rajas cubiertas de la marinada se envuelve en papel, y se cuece a las parrillas. Se le quita después de bien cocida el papel y se pone en la fuente, en la que debe haber una salsa blanca de alcaparras.

Para los pichones, acudimos a la receta de Isaula Centeno, publicada en *Cocina ecléctica*.

Pichones a la Negrita:
Se cuecen los pichones con dos cabezas de cebolla, ramas de apio y sal. Se hace una salsa de harina en mantequilla, caldo de las aves, y su sangre, que se habrá recogido en una taza, con una cucharada de vinagre para que no se coagule, todo condimentado con sal y pimienta. Se ponen los pichones en una fuente con el apio y las cabezas de cebolla deshojadas, y se les vierte encima la salsa.

Una posibilidad de bacalao son los bocadillos que sugería Virginia Pueyrredon, a quien presentaremos en un próximo capítulo.

Bocadillos de bacalao:
Veinticuatro horas en remojo [el bacalao seco], se sancocha, se limpia, se exprime, se hace hervir en leche. Estando bien cocido se pone en una vasija con huevos batidos, harina, aceite, queso y pan rallado; se fríen, se guisan lo mismo, o se sirven fritos.

Lo interesante del envío del cocinero Aignasse a los funcionarios de 1812 es que permite apreciar de qué manera se resolvía una comida rápida, sin las sopas, los guisos ni las carnes rojas, infaltables en los comedores de hace doscientos años. Salvo los banquetes, como aquel ofrecido al virrey Cevallos en 1777, las comidas ordinarias en el edificio del Cabildo se daban sin las formalidades de una mesa.

EL GENERAL PUEYRREDON Y SUS COMIDAS EXÓTICAS

Juan Martín de Pueyrredon, héroe de las Invasiones Inglesas, guerrero de la Independencia, diputado al Congreso de Tucumán, Director Supremo y pilar del proyecto libertador sanmartiniano, tenía una conducta atípica para su tiempo. Trataba de proveerse él mismo la comida, combinando sus dos pasatiempos: la horticultura y la cacería.

Le gustaba sembrar y dedicarse al cuidado de las plantas y los árboles frutales como el mejor de los jardineros. Por otra parte, tomaba la escopeta y partía a excursiones de caza, sin distinción de presas. Daba lo mismo que fueran aves, mulitas, zorros, liebres o conejos. Siempre había algún plato al cual incorporar el resultado de la expedición. Contaba con el auxilio de un maestro repostero —que debe haber contratado en uno de sus viajes a Francia—, encargado principalmente de la pastelería y la preparación de licores.

A fines de 1812, cuando por motivos políticos fue desterrado a San Luis, reclamó a sus hermanos que le enviaran semillas para poder armar su propia huerta y así poblarla de plantas de trigo, de maíz, membrillos y otros frutos de la tierra. Consta también que pidió permiso para ir a cazar a la laguna Bebedero, situada a 35 kilómetros de la ciudad. Según vemos, aun estando lejos, el porteño continuaba con sus hábitos.

Durante su estadía en San Luis, Pueyrredon —que era viudo— se relacionó de manera íntima, pero sin compromiso, con Juana Sánchez. Tuvieron una hija a la que bautizaron Virginia. A comienzos de 1815, el comerciante devenido en militar pudo regresar a Buenos Aires, mientras que Juana y la niña siguieron su vida puntana. Tenía 39 años y comenzó a pensar en alejarse de los asuntos públicos (sabemos que, finalmente, esto no ocurrió). Luego de participar de algunas tertulias, se mostró decidido a reincidir en el matrimonio. La agraciada se llamaba María Calixta Tellechea, le decían Mariquita, y tenía trece años. Como parte de la dote recibida, la familia de la novia entregó al flamante marido la chacra Bosque Alegre, ubicada en San Isidro (que nosotros conocemos como Quinta Pueyrredon). Juan Martín le escribió al gobernador de San Luis, Vicente Dupuy, para anunciarle su casamiento y solicitarle que fuera el emisario de la novedad ante

Juana, la madre de Virginia:

Mi querido Vicente: Va a sorprenderte el contenido de esta carta por el suceso inesperado que lleva a tu amistad desprevenida […]. Vi una niña, me agradó, nos convinimos, y hoy hacen ocho días que me casé con Da. Mariquita Tellechea y Caviedes, joven que aún no cuenta catorce años, educada en los mismos principios de nuestras familias, y acostumbrada al recogimiento y a la virtud. Debes por consiguiente suponerme contento: así es mi amigo; yo lo estoy de lo hecho, pero me atormenta la consideración del disgusto que va a causar esta noticia a esa infeliz Juanita, y la memoria de Virginia su hija, me hiere en lo más sensible.

Yo no puedo apartar mi imaginación de esos dos objetos que he acostumbrado amar, y que debo mirar con toda mi ternura; y daría cualesquiera cosa por encontrar un medio que conciliase su conformidad y su bien con el mío. Tampoco puedo resolverme a no verlas más, aunque se oponga la razón de mi estado. En esta lucha de afectos, eres tú amigo mío de que espero el remedio.

Véla, háblala, impónla de mi situación, circunstancias, anhelos de mi familia, pero de la opinión pública, decoro personal, conveniencia de mi fortuna aumentada con 40 mil pesos de dote de mi mujer […].

Asegúrale que la amo y que nunca dejaré de amarla; que quiero que viva en donde yo pueda verla a Virginia, que yo he de sostenerla mientras viva en la misma comodidad que hasta aquí, y que aún en mi muerte le quedará asegurada su subsistencia. Consúltala sobre sus ideas; si quiere venirse a Buenos Aires, por fin yo haré lo que ella quiera, y lo que tú me aconsejes.

Los biógrafos de Pueyrredon le restaron importancia al documento hasta que Roberto L. Elissalde lo dio a conocer en *Los Pueyrredon*, publicado en el año 2000. El texto resurgió en el excelente trabajo de Marcela Fugardo y Paula Caldo (*La cocinera argentina*, 2020). Virginia fue criada por sus tías Pueyrredon y tuvo muy buena relación con Calixta. De hecho, la mujer y la hija del general se llevaban once años de diferencia.

En la chacra —y dote— Bosque Alegre, Pueyrredon pudo volcarse a las actividades recreativas que tanto lo entusiasmaban. Sembró frutales, plantó zapallos, perales y membrillares, y levantó un invernadero. El pasatiempo requería dedicación y también estudio. Por ese motivo, leía con entusiasmo obras especializadas, entre las que se encontraba una escrita por su consejero botánico. Nos referimos al *Manual de Agricultura*. Su autor, Tomás Grigera. El creador de los duraznos ñatos fuera de temporada conocía la pasión de Pueyrredon por las plantas y le llevó el manuscrito. Don Juan Martín se encargó

de recomendar su impresión y de fomentar su lectura.

Mariano A. Pelliza —nieto de Pueyrredon e hijo de Virginia, la niña puntana— describió la ropa de entrecasa del Director Supremo, cuando actuaba como jardinero y horticultor. Lucía una túnica de seda color gamuza que le llegaba a los talones, zapatos abotinados amarillos de piel de cabra y un sombrero de paja "de tan grandes alas, que parecía un inmenso paraguas".

El improvisado chacarero aprovechaba las aguas del río, a corta distancia, y los períodos de abundancia de pescados para juntar buena cantidad que conservaba en sus estanques. De esta manera, siempre disponía de uno fresco para la mesa del día.

En la chacra Bosque Alegre criaba cerdos, gallinas, pollos, palomas, pavos y patos. Disfrutaba de las comidas exóticas. El menú era variado. "Tan cultivados tenía Pueyrredon los placeres del estómago —escribió su nieto—, tan metodizada la sucesión de su comida para no fatigarse, que puede afirmarse que los 365 días del año tenía una mesa distinta". Vale la pena aclarar que el dueño de casa hacía una sola comida al día. Otro detalle a destacar era la cocina, bien surtida de utensilios, cuando en aquel tiempo no era un espacio al que se le dedicara mucha atención.

Un recetario madrileño de 1822 con pomposo nombre —*La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos*— nos permitirá conocer una de las preparaciones de aquel tiempo.

Pichones a la aldeana:
Después de pelados y limpios, se bañan en agua hirviendo. Luego se echan en agua fría. Después se ponen en una cacerola entre dos lonjas de tocino con caldo de sustancia y un manojo de yerbas odoríficas.
Una vez que están cocidos, se sacan y se les hace una salsa con ajo, perejil, pimienta y mostaza, todo muy machacado con vinagre.

De la recopilación de recetas reunidas por Virginia Pueyrredon y publicadas en el *Almanaque de la Cocinera Argentina* (en 1881, luego de la muerte de la dama), extraemos las perdices a la cazuela, uno de los platos que vistió el comedor del Director Supremo.

Perdices a la cazuela:
En una olla de barro se pone una cuarta libra [media taza] de aceite, orégano en polvo, tres hojas de laurel, cuatro cabezas enteras de cebolla blanca, una cucharada de vinagre, medio vaso de vino blanco, azafrán o pimentón. Estando la cebolla frita, un cucharón de caldo y se ponen las perdices, pimienta entera y sal al paladar. Se tapa bien con un papel de estraza, luego se tapa y se hace hervir hasta que se consuma el caldo.

Pollos y pejerrey se hace lo mismo.

Las perdices en escabeche son una variante exquisita que rescatamos de *El arte de cocinar* de la Congregación de Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán, obra que salió de la imprenta en 1920. El escabechado iba más allá del consumo casero. Era un tradicional regalo en señal de aprecio. Se estilaba, sobre todo en el norte del país, llevar un frasco cuando se iba de visita a casa de vecinos o parientes.

Perdices en escabeche a la tucumana:
Los ingredientes:
- *12 perdices*
- *4 tazas de aceite de buena clase*
- *2 de vinagre fuerte*
- *2 de jugo de limón agrio colado*
- *1 cabeza de cebolla blanca*
- *6 zanahorias*
- *2 hojas de laurel*
- *24 granos de pimienta blanca*
- *Sal fina*

Preparación:
Se pelan las perdices, se destripan y se dejan orear, según sea el tiempo fresco o caluroso, 12 a 6 horas respectivamente.
Se lavan bien, se salan por dentro y fuera, colocando dentro de cada una dos granos de pimienta. Se ponen a cocer con el aceite, el vinagre, jugo de limón, agregando la cebolla cortada en rebanadas y las zanahorias en rodajas finas.
Se deja hervir hasta que el vinagre y el jugo de limón desaparecen y cuando tirando un huesito de las patas éste sale con facilidad.
Las perdices preparadas de esta manera pueden conservarse tres meses, guardándolas en botes de vidrio tapados.

Entre las maravillas de la alacena viviente de la chacra Bosque Alegre se destacaban los caracoles que se habían traído en barco y soltado en el jardín. Pueyrredon fue el introductor de especies europeas de este molusco en nuestro territorio y Virgina dejó testimonio en el mencionado *Almanaque*:

Caracoles de la costa:
Estos caracoles, que se llaman de España, aquí solo los hay buenos en la costa norte hasta San Fernando. Se recogen y tienen en barricas o canastos durante varios meses para que se purguen, tapando la vasija con un lienzo para que no se salgan. Después de tres meses hasta seis se

puede comer.

Se ponen en una palangana doscientos o más caracoles, se llena de agua y vinagre, que se renueva hasta que no se enturbia. Entonces, ya están desflemados y se pasan por agua hirviendo.

Si se deseaba cocinarlos para sumarlos a un estofado, la hija de Pueyrredon explicaba: “Se guisan con cáscara, se sirven en sopera, platos dobles como en la sopa. Se toman en la mano, se sacan con un palito ya preparado. Lavatorio general de manos y boca. Es plato de aficionados especiales”.

Sin lugar a dudas, Juan Martín de Pueyrredon fue uno de los primeros *gourmands* de nuestro pasado —como bien lo calificó el historiador Bernardo Lozier Almazán—, que ha resaltado el valor de la cocina en tiempos donde la mayoría la consideraba simplemente un lugar inevitable pero necesario de la casa.

ARTIGAS, CEBADOR EXPERTO

El entusiasmo de Pedro de Cevallos por la yerba mate coincidió con la moda del consumo entre la clase alta en varias ciudades del territorio. A partir de entonces —mediados del siglo XVIII—, se convirtió en la bebida preferida en tertulias y velorios, junto con el chocolate bien caliente.

Este es un dato que debemos remarcar: en esas reuniones no se tomaban bebidas alcohólicas. Por lo tanto, si deseáramos recrear la ejecución de nuestro Himno (llamado originalmente Canción Patriótica) en casa de Mariquita Sánchez y Martín Thompson, no debemos pensar en copas de espumante o vino, sino en dos o tres mates, seguramente de plata, circulando en la sala entre los invitados. Pero no directamente: la negrita cebadora lo llenaba en el patio de la cocina (donde se encendía el fuego para la pava), y corría por el largo pasillo que comunicaba estos ambientes. Como, además, eran tres o cuatro los mates, debía correr de una punta a la otra de la casa, en una distancia de entre veinte y setenta metros. Esta acción podía realizarla en paralelo algún criado que hubiera llegado acompañando a las visitas con un farolito, cebando a aquellos que no compartían el mate.

La cocina siempre quedaba lejos de los salones y los cuartos. No solo por una cuestión de seguridad, sino también porque alejaba el humo y la mezcla de olores.

Como al salón de Mariquita solían acudir distinguidos visitantes extranjeros, es posible que muchos hayan conocido el mate en la casona de la calle del Empedrado (hoy Florida). Por lo general, les causaba sorpresa y les costaba asimilar las bondades de la infusión. Pero ningún viajero que haya escrito sobre el virreinato o las Provincias Unidas del Río de la Plata ha omitido referirse a esta bebida autóctona.

El mate figuró entre los descubrimientos de los ingleses que invadieron Buenos Aires en 1806. Al respecto, el oficial Alexander Gillespie escribió que de la misma manera que en su país se ofrecía vino al visitante, en nuestro territorio se invitaba con yerba “en una cáscara de coco o mate, adornada conforme el gusto o riqueza de la dueña de casa y para evitar interposiciones de los palos de la yerba, se pasa por el agujero del mate una bombilla de plata, oro o metal,

globular y perforada en el extremo inferior". Gillespie no comulgaba con la idea de compartir: "Se cumple con la más odiosa observancia en la ceremonia de circular de uno a otro, empezando por el forastero".

Lo mismo planteó John Anthony King, autor de *Veinticuatro años en la República Argentina*, quien arribó al país en 1817 y explicó a sus lectores que "la costumbre de ofrecer mate a los extranjeros o al visitante es tan común entre los pobres como entre los ricos".

El espionaje también se valió del espíritu matero. En la época en que San Martín preparaba el Ejército Libertador en Mendoza, se descubrió que el sacerdote José Antonio Sosa enviaba información a los realistas en papeletas enrolladas en las bombillas.

Para terminar, debemos trasladarnos a la Banda Oriental del Río de la Plata. El pueblo uruguayo es el campeón del consumo de yerba per cápita. El termo es su fiel compañero. ¿Acaso puede decirse que el uruguayo nacía con un termo bajo el brazo? No: el termo es una costumbre del siglo XX. Las mágicas botellas que conservaban la temperatura arribaron a la región hacia finales de 1907 y se convirtieron en aliadas de los vuelos en globos aerostáticos, largas travesías en carruajes y picnics. Su vinculación con el agua del mate tuvo lugar en la década de 1920, aunque con mucha resistencia, ya que los más conservadores se aferraban a la pava.

La República Oriental del Uruguay y el mate nos remiten a un experto en la materia, José Gervasio Artigas (en su tiempo, conocido como José Artigas, a secas).

Carmen Gascón, estanciera casada con Pedro José Vela, refiere que conversó con un gaucho vecino de su campo acerca del "perfume exquisito" del mate de los paisanos y el hombre le respondió: "¡Claro! Si es la cebadura de Artigas". Le contó que el caudillo cebaba su mate sin intermediarios. Además, el paisano le confió el paso a paso de la cebadura:

> *Hiérvase el agua con tres hervores en una pava de barro o fierro esmaltado.*
>
> *En el mate ya cebado con la yerba sola, y al dar el agua el primer hervor, se echan, a través de la bombilla, dos cucharadas de agua fría.*
>
> *Se presiona sin revolver y se deja humedecer la yerba, a fin de que la acción del agua fría le arranque su aroma.*
>
> *Cuando el agua de la pava haya dado los tres hervores, se extrae del mate el agua fría que haya quedado después de humedecer la yerba.*
>
> *A esto se procede ladeando con cuidado el mate y presionándolo del otro lado con la bombilla.*
>
> *Se le pone el azúcar y tras éste se le echa con calma el agua caliente.*
>
> *Al servirlo, se mueve la bombilla en torno pero sin levantarla.*

Mate dulce, el de don Artigas. Para los cultores del amargo, habrá que saltear esa instrucción. Según vemos, la fórmula del oriental —donde, por ejemplo, se pasan dos cucharadas de agua fría "a través de la bombilla"— no es apta para impacientes.

Carmen Gascón, la interlocutora a quien corresponde el mérito de que el método artiguista haya trascendido hasta nuestros días, era una excelente cocinera, experta asadora y matera de ley. Su texto, escrito en tiempos de la *Belle Époque*, aclara que la infusión tan encumbrada en la época de las tertulias había cedido protagonismo. "Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida —dijo—, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre, el mate, es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios".

A fines de 1860, en tiempos en que el gas se empleaba para la iluminación y no para cocinar, un amigo de Carmen Gascón de Vela, nada menos que Francisco Acuña de Figueroa, le escribió una poesía improvisada que decía:

¡Gas-con o Con-gas! ... Realmente
es brillante tu apellido,
Carmen, y el de tu marido
Vela, no es menos luciente.

Cuando de Vela y Gascón
los nombres unió Himeneo,
lució su altar, según creo,
con nueva iluminación.

Su antigua antorcha encender
no quiso el dios, por ser vieja,
viendo en tan feliz pareja
dos luces de más valer.

Todo allí se renovó:
aras, cánticos, etcétera;
y al son del recedant vetera*,*
vuestra doble luz brilló.

Así, ardiendo más y más
seguís, y nada os desvela;
pues él te alumbra con Vela
y tú le enciendes con Gas.

Solo es necesario aclarar que “y al son del *recedant vetera*” refiere a un himno escrito por Santo Tomás de Aquino, que tal vez haya sido interpretado en el casamiento de Carmen y Pedro. Por otra parte, no hay referencias culinarias, pero valía la pena sumarlo por lo simpático y porque debe haber sido un honor para la dama cocinera que el autor de los himnos de Uruguay y de Paraguay le haya dedicado versos.

EL CAFÉ QUE PREPARABA PUEYRREDON

Hace más de doscientos años, San Martín no se tomaba descanso. A mediados de enero de 1817, se encontraba en Mendoza. En febrero, lo ubicamos en Santiago de Chile. Y en abril, en Buenos Aires. Durante este lapso, cruzó los Andes conduciendo a cinco mil hombres, venció a los realistas en Chacabuco y repasó los Andes para dirigirse a la ciudad rioplatense, donde debía mantener reuniones que exigían "presencialidad", término inexistente en tiempos de la Independencia, pero que, sin dejar de sonar feo, se entiende muy bien.

Hemos pasado por alto los festejos por el triunfo en Chacabuco, cuando los oficiales fueron agasajados en la casa de Juan Enrique Rosales, en Santiago de Chile. El nieto del dueño de casa —Vicente Pérez Rosales— evocó aquel banquete, más precisamente la mesa que se ubicó en el cañón o pasillo que comunicaba los dos patios de la propiedad:

Ocupaba el cañón principal de aquel vasto y antiguo edificio una improvisada y larguísima mesa sobre cuyos manteles de orillas añascadas, lucía su valor, junto con platos y fuentes de plata maciza que para esto sólo se desenterraron, la antigua y preciada loza de la China. Ninguno de los más selectos manjares de aquel tiempo dejó de tener su representante sobre aquel opíparo retablo, al cual servían de acompañamiento y de adorno, pavos con cabezas doradas y banderas en los picos, cochinitos rellenos con sus guapas naranjas en el hocico y su colita coquetamente ensortijada, jamones de Chiloé, almendrados de las monjas, coronillas, manjar blanco [dulce de leche], huevos quimbos y mil otras golosinas, amén de muchas cuñitas de queso de Chanco, aceitunas sajadas con ají, cabezas de cebolla en escabeche, y otros combustibles cuyo incendio debía apagarse a fuerza de chacolí de Santiago, de asoleado de Concepción y de no pocos vinos peninsulares.

El *Nuevo manual de cocina*, un recetario anónimo de Valparaíso, publicado en 1882, nos da a conocer el arte de hacer cochinillos rellenos:

Cochinillo relleno en asador:
Después de escaldado (para quitar la cerda), se rellena con su mismo

hígado picado, tocino, trufas, setas, alcaparras, anchoas, yerbas finas, sazonado todo con pimienta y sal, miga de pan empapada al fuego en nata o leche, otro tanto de manteca, miga de pan, machacado y desleído esto último en tres yemas; lleno el vientre del cochinillo con esta mezcla, se le ata, se pone en el asador. Se le sirve acompañado de una salsa de pebre [picante].

Por los cuidados de la salud, el Libertador fue medido. Los padecimientos gástricos contrastaban con su buen estado físico. En esa condición ambigua arribó a Buenos Aires, donde se detuvo por tres semanas. Al menos una reunión tuvo lugar en la chacra Bosque Alegre, la residencia de descanso del Director Supremo Pueyrredon en la costa de San Isidro.

Habíamos hablado de los platos exóticos que se servían en la mesa del cazador y horticultor Pueyrredon. Sin embargo, todo indica que el comandante del Ejército de los Andes no comió allí. En este capítulo insistimos con los nietos de los dueños de casa. Es el turno de Mariano Pelliza, quien contó que San Martín asistió a la reunión cumbre acompañado por Tomás Guido, y que no almorzaron en lo de Pueyrredon, sino a corta distancia de la chacra.

Allí, teniendo el río a su derecha y la risueña aldea de Punta Chica con su ancho camino al frente, aquellos dos patriotas se sentaban a discutir los grandes negocios de la Independencia, en tanto que el negro ordenanza de San Martín clavaba en las junturas del enladrillado un asador de hierro con la mitad, todavía humeante, de un costillar de vaca, que los dos patricios comían sin otro acompañamiento sólido que un pambazo [pan] de a cuartillo, trabajado por Doña Petrona, la única que en el pago sabía amasar con levadura, y sin otra bebida que agua, traída por el negro en un botijo larguirucho, desde el pequeño puerto de doña María Eusebia.

Completado el almuerzo, se dirigieron a la chacra donde —siempre siguiendo el relato de Pelliza— tomaron el café *gourmet* que preparaba el anfitrión. Pueyrredon se hacía traer especialmente granos de las yungas del Alto Perú. Las bolsas eran transportadas a lomo de mula. La fórmula de la preparación nos ha llegado a través de Virginia Pueyrredon, seguramente aprendida de su padre.

Buen café:
Se tuesta, se le pone un poco de manteca cuando esté, se vuelca en una vasija, se tapa con lienzos limpios para que no vaporice, se deja enfriar y se muele cada vez que se necesita.

El grano de café rebajado con manteca aminoraba el sabor extremadamente fuerte, habitual en aquel tiempo, y lo hacía más parecido al que se consume en la actualidad.

Una vez concluido el sabroso intervalo cafetero, las visitas acompañaron al anfitrión, que partió munido de su escopeta. Guido se llevó un libro que tomó de la biblioteca y San Martín, lápices y papel para dibujar viñetas. Marcharon —informa Pelliza— “seguidos de un negrillo que llevaba sobre su traje blanco, el morral y los útiles de caza de su amo”. Regresaron tres horas después con unas aves que fueron a parar a la cocina.

Subieron al mirador, alejados de cualquier oído indiscreto. Según el relato del nieto, Pueyrredon dejó en la planta baja su sombrero alado, que cambió por un gorro frigio, como el del Escudo Nacional. Allí fumaron cigarros, tomaron algún licor preparado por el repostero francés contratado por el dueño de casa y trataron los temas urgentes. En aquella reunión se decidió, por ejemplo, que el joven Tomás Guido sería el hombre de confianza del Libertador en Chile.

Los encuentros en San Isidro se repitieron al año siguiente, luego de la victoria de Maipú. En esa oportunidad, el Libertador se quedó en Buenos Aires unos cuarenta días. Imaginamos que San Martín volvió a saborear su infusión preferida, el café. ¿Habrá probado también alguno de los manjares exóticos que se comían en la casa del señor director?

EL MATE CAMPERO

En las postas que se repartían a lo largo del territorio, el brasero siempre estaba encendido, con la pava a un costado, aguardando la llegada del viajero. Era recibido con un mate, pero el que quedó en la jerga popular fue el último que se tomaba, conocido como “el del estribo” porque se le entregaba al jinete cuando ya montaba para partir. Aún hoy se le dice “del estribo” al último mate cebado.

Otra frase repetida por generaciones fue: “el mate de las Morales”. Se usaba para mencionar algo que tardaba en ocurrir o que jamás iba a concretarse.

Su origen es criollo. Pero lo curioso es que en Uruguay y la Argentina dan una versión distinta. También en Brasil, pero ellos hablan del “mate de João Cardoso”. En todos los casos se menciona el sitio donde tuvo lugar: Olivos, provincia de Buenos Aires; Río Grande do Sul y Cerrito, en Montevideo. Tanto el brasileño Cardoso (supuestamente, en 1851) como las Morales argentinas (1836) y las uruguayas (1843) ofrecían mate, pero solo de palabra. Mientras que en los países vecinos se narra un hecho anecdótico que ocurrió una sola vez, en la Argentina se afirma que era una costumbre de estas mujeres (la señora viuda de Morales y sus tres hijas). A cada grupo que se detenía a descansar lo tentaban con cebarles, pero no lo hacían.

El dicho local era:

El mate de las Morales
de la cocina no sale.

La infusión atravesaba todos los estratos sociales. Mientras que en las casas más pudientes contaban con cebadores, en los ejércitos, los comandantes también disponían de un encargado. El sargento Sinforiano, por ejemplo, fue cebador de Mitre durante la Guerra del Paraguay. Terminó siendo un oficio de muchos. En ocasiones de festejos o actividades al aire libre, como las carreras de cuadreras o sortijas, se hacían presentes señoras provistas de los elementos, que cobraban por atender a una ronda de amigos. Eran “las cebadoras” y formaban parte del evento, como el cocacolero en los estadios o el chocolatinero en los cines.

El consumo se extendía sin fronteras por toda la región. El

naturalista Charles Darwin (como señala Pedro Luis Barcia en su simpático y nutrido *Léxico del mate*) lo adoptó en 1833, durante su travesía por la Patagonia y el sur bonaerense. Un forastero que visitó Montevideo en 1845 escribió que las mujeres tenían los dientes verdosos por pasarse tomándolo todo el tiempo.

Así como existía el lenguaje de los abanicos para decir sin hablar, el mate también era un eficiente canal de comunicación. Por ejemplo, el que recibía uno frío estaba siendo invitado a retirarse. Hirviendo, odio. Si llevaba dentro una hoja de té, indiferencia. Un poco de café, ofensa perdonada.

En las casonas, como ya contamos, la cebadora debía trasladarse desde el salón hacia la lejana cocina. En cambio, en los ranchos, la anfitriona o una pariente se hacía cargo de la ronda. Robert Cunninghame Graham, escocés arribado al Río de la Plata en 1868, dejó un testimonio detallado de lo que podría denominarse la ceremonia del mate campero:

Aparecía una china o una negra, levantando el cuero de yegua [que hacía las veces de puerta], y después de hacer sus venias, recibía la yerba, tomada de un saco hecho de un buche de avestruz.

Ponía el caldero al fuego, se sentaba en un banco, abriendo las rodillas como si fuera a partirse en dos, y se inclinaba para soplar el fuego.

Cuando el agua hervía, ponía la yerba en el mate, ajustando la bombilla en posición vertical, operación que requería alguna habilidad, y después de verter el agua, empezaba a chupar el tubo.

Escupía al suelo las primeras chupadas, hasta dejar el aparato corriente.

Luego de tomar un mate por su propia cuenta, lo pasaba de mano en mano entre los convidados.

Mientras todos chupaban el brebaje, hasta dejar el mate seco, la muchacha de pie todo el tiempo, solía deslizar la mano distraídamente entre sus largos cabellos, o entre sus motas negras, como en busca de algo, en tanto que, con su pie descalzo, se rascaba la otra pierna.

Luego volvía a ponerse en cuclillas, llenaba el mate y después de la chupada inevitable, para cerciorarse del tiro de la bombilla, comenzaba de nuevo a pasarlo a la redonda. Durante la ceremonia, la muchacha que lo servía guardaba un silencio solemne como si cumpliera con algún rito.

Otra apreciación del escocés: “En el campo nunca se tomaba con azúcar sino cimarrón”. La zona pampeana siempre se inclinó al amargo, mientras que el litoral y Córdoba optaron por el dulce.

El forastero que era incluido en la ronda de mate estaba ingresado al círculo de confianza. Ser invitado a matear significaba que uno era aprobado y bienvenido en el grupo. En Mendoza se recordaba un caso

ocurrido en 1889. El inglés Edmund Norton, de 23 años, asistió a una tertulia con un elegante saco de hilo blanco, exagerando la formalidad que requería el encuentro. Quiso congraciarse con la extensa familia que lo había invitado a pasar la tarde y aceptó el mate que le ofrecieron, el primero de su vida. Nos referimos a quien iba a fundar la bodega que llevaría su apellido.

Norton no supo qué hacer con el recipiente y la bombilla. Preguntó. Una señora le respondió: “Sople, m’hijo”. El hecho de haber tomado la frase en su correcta literalidad le jugó una mala pasada. Sopló la bombilla. El traje blanco de hilo se impregnó de yerba empapada, ante la risa general. Así recibió su bautismo matero.

BRITISH ENGLISH PACKET: AVISOS CULINARIOS

En octubre de 1820 desembarcó en Buenos Aires el londinense Thomas George Love, quien luego se convirtió en un cronista de la ciudad. Muchas de sus observaciones, de enorme valor para mostrar la época, la moda, las costumbres y los hechos cotidianos, han quedado reflejados en un libro titulado: *Cinco años en Buenos Aires, 1820-1825* y cuyo autor figura escudado tras el seudónimo "Un inglés".

Su obra es referencia de los estudiosos del pasado porteño. A pesar del título, que podría insinuar que vivió cinco años en las costas del Plata, en realidad fueron cinco lustros, ya que murió en Buenos Aires en 1845.

En esta oportunidad, toca hablar de su periódico semanal, *The British Packet*, que se publicó desde 1826 hasta 1858. Escrito en inglés, ofrecía una mirada periodística diferente a las que estaban acostumbrados los lectores de aquellos años 20, que opinaba sobre obras de teatro, episodios callejeros, asuntos policiales, reuniones, visitas de extranjeros y novedades. Al igual que sus competidores, publicaba avisos. Hemos extractado una selección del período 1826-1831, que nos permitirá conocer interesantes detalles de la vida gastronómica de esos días. Ciertas calles citadas han cambiado sus nombres: Piedad (hoy, Bartolomé Mitre), Catedral (San Martín), Potosí (Alsina), Cangallo (Perón) y Universidad (Moreno). La numeración de todas ha variado.

Se vende: Varias docenas de vino Madeira embotellado en Londres. Dirigirse al almacén de W. A. Walker, calle de la Piedad N° 22. (16-9-1826)

Tea Garden: El señor Palmer informa a sus amigos y al público que ha abierto una casa de té, cerca de la iglesia de la Recoleta, en la quinta conocida con el nombre de "Quinta de Sandoval"; allí brindará a todos los que lo favorezcan con sus pedidos, té, café y toda clase de frutas de la estación. También admitirá pensionistas e inquilinos, a precios razonables, y espera que sus infatigables esfuerzos dejarán satisfechos a todos.
También tiene un buen establo, donde los caballos de los clientes serán

cuidados con el único costo del pasto, grano o alimento que quieran darles.
Se ofrece también el local para realizar banquetes a precios razonables, con previa reserva. (9-12-1826)

Aclaremos que la denominación "Tea Garden" hacía referencia a espacios verdes con pérgolas, donde se tomaba té, café, chocolate y refrescos, y uno podía pasear por el jardín. Según vemos, el "estacionamiento" estaba incluido.

Fábrica de cerveza alemana: Calle de Córdoba N° 73, a dos cuadras del río.
Con motivo de las agradables noticias de la celebración de la paz [se refiere al fin de la Guerra con Brasil], el dueño del establecimiento ha resuelto que desde hoy se despache la docena de botellas de cerveza a 4 pesos, devolviéndose las botellas vacías y dando por vía de gratificación al repartidor un real por viaje. Las personas que tomen 6 docenas juntas tendrán 4 botellas gratis; las que tomen 4 docenas juntas, 2, y las que tomen 3 docenas tendrán una botella gratis. En cuanto a la calidad, el dueño puede asegurar que jamás se ha bebido mejor cerveza en Buenos Aires. (27-9-1828)

Genuino vino de Madeira: En venta, por pipa o media pipa, con nueve años de añejamiento, garantizado como el mejor que jamás se haya ofrecido en venta en este mercado. Dirigirse a George Lord, calle de la Catedral No 124. (25-10-28)

Sobre míster George Lord debemos decir que su principal fuente de ingresos era la importación de instrumentos musicales.

Fábrica de cerveza alemana [de quien ya vimos un aviso]: Calle de Córdoba Nº 73.
Cerveza superior por solamente ocho pesos y medio la docena; si se devuelven las botellas, a siete pesos la docena. Vino de Valdepeña de la Mancha. En botellas, a siete pesos y medio la docena y a seis pesos por docena devolviendo las botellas al portador.
Tokay o vino balsámico, con 27 años de añejamiento, a diez pesos la botella y cincuenta pesos la media docena. La fábrica compra las botellas vacías. (23-5-1829)

Aviso: Tomás Wilkinson tiene el honor de informar a sus clientes y al público en general, que el próximo sábado 12 de julio abrirá una taberna en la calle 25 de Mayo N° 13 y 15, donde se podrá encontrar toda clase de refrescos, té, café, etc., y a toda hora; el dueño espera que

la buena atención y la calidad de las bebidas y provisiones merecerán la aprobación de quienes lo honren con sus pedidos.
N.B. Buenas camas y comidas disponibles con aviso previo. (11-7-1829)

Seguramente los más jóvenes desconocerán la N.B. correspondiente a la locución “nota bene”, que significa “nótese bien”, “obsérvese”.

Aviso: Recién recibido y puesto en venta, en la calle de la Catedral N° 30, un interesante surtido de mercaderías anglo-japonesas hechas de papel y hierro, consistentes en bandejas de diferentes tamaños y calidades, servicios de mesa, paneras, cajas para cubiertos, cajas para rapé, etc. Los mencionados artículos son de primera calidad y jamás han sido importados a este país. (29-8-1829)

Jardín de la Esmeralda, para té, café y otros refrescos: John Whitaker avisa a sus amigos y al público que ha tomado la casa y jardín de D. George Major, calle de la Esmeralda Nº 284, en la que espera merecer, por su contracción al despacho y buen servicio de ella, una parte del patrocinio público. Tiene un surtido de buenos vinos, ron, cerveza blanca y colorada, licores, té, café y toda clase de refrescos. También se preparan almuerzos para reuniones grandes y pequeñas. (19-12-1829)

Major, herrero de profesión, pero que al emigrar cambió de rubro, atendía su negocio en la calle Esmeralda hasta que, a fines de 1829, transfirió el negocio a Whitaker, quien tampoco era especialista en gastronomía, sino pintor y plomero. El Jardín de la Esmeralda se encontraba cerca del cementerio protestante y entonces sumó un nuevo negocio: fábrica de féretros. La demanda de ataúdes le planteó un camino más lucrativo, que lo llevó a vender El Jardín de la Esmeralda para dedicarse de lleno al negocio funerario.

Aviso: En el almacén de W. A. Walkers, calle de la Piedad Nº 26, hay en venta:
Cucharas de platina; teteras y cucharones de metal blanco; pocillos para chocolate de id.; aceiteras y licoreras acharoladas y de platina; cubiertos de cabo de marfil; cerraduras de varias clases y picaportes; bandejas, polvorines y municioneros.
También munición, betún, camisas coloradas, medias de lana, aceite de Florencia, ginebra de Holanda legítima, vinos de Burdeos, Oporto, Champaña, té, café, azúcar de pilón, quesos de Penco, otros comestibles. (29-5-1830)

Queso de Gloucester: Recién llegada en la barca Zoe, una partida reducida de calidad superior, en venta por Lavalle y Macome, calle de

Potosí No 30. (29-11-1830)

Francisco Lavalle y George Sievert Macome eran socios en una firma importadora y rematadora.

Cerveza blanca y colorada: Algunos barriles de superior calidad en venta por Thomas Gowland y Cía., calle Reconquista No 63. También cajas de clarete, cascos de Madeira, cognac, brandy, pilones de azúcar, té imperial, sacos de café, ginebra holandesa, queso de Flandes, cigarros de La Habana, papel de escribir, harina americana y un gran surtido de especias, etc. (1-1-1831)

Junto con sus padres, Thomas Gowland arribó a Buenos Aires en 1812, cuando tenía 9 años. En 1826 se asoció con José Julián de Arriola y fueron los primeros rematadores del país en usar martillo. Cascos, en este caso, se refiere a botellones.

En venta por W. A. Walker [presente, una vez más]
Cuchillos y tenedores de cabo de marfil y negros; cucharas de metal fino de mesa y de té; cafeteras y teteras; bandejas japonesas de té; cajas para té; cajas para especias y paneras; naipes ingleses; escopetas, frascos de pólvora, cinturones para perdigones, sacabocados, pólvora, perdigones, fulminantes, pedernales. También jabón amarillo y blanco; café y pimienta en grano; azúcar de La Habana; aceite de Florencia; ginebra de Holanda, etc. (2-4-1831)

De interés para las familias: En el almacén de Carlos Ziegier y Cía., calle del Perú Nº 81, esquina del mercado, hay existencia de los siguientes artículos, todos de la mejor calidad y a precios reducidos:
Té imperial, té verde, té hyson, té hyson nuevo, té negro, café de primera calidad, tostado y molido; manteca irlandesa, jabón amarillo. La mejor ginebra holandesa. La misma en porrones. Cognac francés de calidad superior. Rum superior o especial. Vino madeira especial.
Vino de Cataluña. Y un gran surtido de artículos de la misma línea. (9-4-1831)

En venta: En la calle de la Catedral No 80, frente al Banco: Mermelada de membrillo, Jalea colorada común, Mermelada colorada común, Jalea de frutilla, Mostaza fina de Durham, Bitter del Dr. Stoughton, Jamones de Westfalia, Galletas de Norte América, Cigarros de La Habana de primera calidad. (11-6-1831)

En venta: Una excelente máquina para elaborar soda, completa y en buen estado, con medidor de gas, cañería, contador con tope de mármol y tubo de plata fijado en él, con base de mármol, estantes, máquina

filtradora, dos cilindros de cobre, etc., todo listo para ser usado; otros detalles en la oficina de la "Gaceta Mercantil", calle de Cangallo N° 74. (22-10-1831)

Lenguas de Ridley: Las célebres lenguas curadas por el Sr. Ridley y en la actualidad universalmente conocidas y justamente apreciadas se encuentran nuevamente en venta en la calle del Perú Nº 117. (13-11-1831)

Se vende: En el almacén de la calle Perú No 81, esquina con la plaza del mercado:
Papas inglesas de la mejor calidad a 3 reales la libra u 8 pesos arroba; igualmente, un surtido selecto de Oporto, Madeira, vino del Rin, champaña, clarete, ginebra de Holanda, Cognac, jamones, excelente queso, mostaza, aceite para lámparas, velas, etc., etc. (7-1-1832)

Noticia: En el almacén del subscripto, calle de la Universidad Nº 51 se venden los siguientes artículos a precios reducidos: Relojes de marca y otros; cadenas de oro, sellos, llaves; candelabros simples y con brazos; candeleros, despabiladores y bandejas; cafeteras y teteras de plata inglesa; vinagreras plateadas y japonesas; cucharones y cucharas de diferentes calidades; telescopios, gemelos de teatro y anteojos para corregir el estrabismo; cadenas doradas y de acero; lancetas, cepillos de cabello y de dientes; navajas de afeitar de Roger y cortaplumas de la mejor calidad; asentadores de navajas y artículos varios. (10-3-1832)

En sus 1666 ejemplares, el periódico *The British Packet and Argentine News* —ese era su nombre oficial—, dirigido principalmente a los residentes británicos, ofrece valiosos aportes al conocimiento de las costumbres locales. Destacamos los elementos de vajilla —a los que la sociedad criolla no prestaba demasiada atención— y el consumo de té. Aunque no solo se tomaba puertas adentro, sino también en lugares públicos, quedó acotado a la colectividad inglesa porque no logró destronar de las preferencias al mate. Al menos, en aquella convulsiva primera mitad del siglo XIX.

PLUM PUDDING Y PAN DULCE, LAS TORTAS FESTIVAS

El calvo editor del *British Packet*, Thomas George Love, alabó el *plum pudding* que preparaban en uno de los hoteles del centro. Este budín de ciruelas, insignia de la pastelería inglesa, se emparentaba con la torta galesa, con la rosca y también con el más esponjoso *panettone* (o pan dulce) italiano. A diferencia del té, que tardó en insertarse en la sociedad, el *plum pudding* pronto se sumó al menú criollo.

Originalmente era un budín para días festivos. Con el tiempo, quedó más acotado a la celebración de Navidad y en nuestro territorio se impuso como infaltable en los festejos de fin de año. El recetario de Francisco Figueredo sugiere la siguiente preparación:

Plum Pudding (1903):
Doscientos cincuenta gramos de pasas de Málaga sin carozos, doscientos cincuenta gramos de pasas de Corinto, medio vaso de leche, doscientos cincuenta gramos de sebo de vaca, doscientos cincuenta gramos de miga de pan rallado, cuatro cucharadas de azúcar molido, una cuarta entre dulce de cidra, de naranja y de limón, cortado todo en pedacitos, una copita de coñac y una cucharadita de las especias siguientes: pise en el mortero canela, jengibre, nuez moscada y un clavo de olor. Saque el pellejo de la grasa, pique fina con cuchillo, mezcle todo en una sopera, con la corteza de un limón rallado y el jugo exprimido; trescientos gramos de pan rallado, cuatro huevos y dos yemas, extienda una servilleta, polvoree con harina, ponga la preparación, ate bien, dando la forma de un queso de Holanda, ponga a cocer en una olla con agua hirviendo, dentro de una taza grande atado en la servilleta; deje hervir tres horas, quite la servilleta, sirva.

Cabe preguntarse por la ausencia de ciruelas en un budín de ciruelas. Lo cierto es que el nombre se convirtió en un genérico y cualquier fruta seca era bienvenida.

Uno de los atractivos complementarios eran los dijes que se repartían en su interior, hábito que luego se trasladó a las tortas de

boda. Entre los más característicos figuraron el infaltable anillo (casamiento), el dedal (soltería por un año), el ancla (un año sin dificultades), la herradura (buena suerte) y la moneda (riqueza).

La disputa entre el pan dulce y el *plum pudding* se inició en la década de 1860. Era una competencia despareja porque el segundo llevaba años de presencia en las mesas festivas, mientras que una confitería (El Buen Gusto, de Carlo Colombo) comenzó a ofrecer el *panettone* italiano. Obtuvo clientela fiel que cada año le compraba. Pero la desventaja era notable. Las otras confiterías insistían con el budín de los ingleses. El hombre que iba a dar vuelta la balanza nació en abril de 1881 en un pueblo austríaco llamado Vigo di Ton, que luego pertenecería a la provincia italiana de Trento. Su nombre: Leone Antonio Marcolla. Inmigrante junto con sus padres, la familia se afincó en la nueva tierra en 1895.

Leone acudió a su primo José Bettin, un refinado pastelero, dueño de la Confitería Cuyo en el centro de Buenos Aires. Estaba ubicada en la cortada de las Artes (hoy Pasaje Carabelas). La imagen del local impactó a León: un amplio salón con estanterías de madera lustrada, exhibidores de cristal y frascos de vidrio. El intenso aroma de la pastelería terminó de enamorarlo. Leone le dijo a su primo que quería quedarse ahí. Bettin lo dejó trabajar y vivir en la trastienda, donde el joven Marcolla dormía en medio de bolsas y costales de harina.

En 1905, Bettin enviudó y a mediados de 1907 decidió volver a Italia. Dejó la confitería en manos de Leone, quien lo entendió como un desafío. Sintió la necesidad de retribuir la confianza que su primo había depositado en él y se ocupó del negocio como si fuera propio.

Fue entonces cuando gestó el cambio. Al aproximarse la época navideña, Marcolla pensó que el pan dulce que elaboraban —copiando una antigua tradición iniciada en Milán— podía alcanzar a un mayor público si, en lugar de esperar a los clientes, salían a venderlo. Para esto armó un pequeño grupo de repartidores con canastos de mimbre que llevaron el *panettone* puerta por puerta. El resultado fue mayor al esperado: la venta ambulante logró una prolífica suma que el aprendiz de pastelero guardó para entregarla a su primo cuando volviera.

Regresó Bettin, pero consideró que Leone debía quedarse con el dinero obtenido en aquellas ventas. El joven Marcolla aceptó y decidió invertir su capital en el negocio, para incorporarse como socio de la pastelería.

La producción de *panettone* creció y afianzó a Marcolla como un referente de este producto navideño en el mercado, aun en tiempos en que todavía las grandes tiendas continuaban ofreciendo el tradicional *plum pudding*. En las páginas del diario *La Nación* se publicó una receta para las fiestas de 1916:

Plum Pudding:

300 gramos de pasas de uva de Corinto, doscientos gramos de pasas de Esmirna (Sultanas), 100 g de cortezas de naranja, 125 g de azúcar, 300 g de grasa de riñones de vaca picada, 250 g de miga de pan o de pan rallado, 80 g de harina, 15 g de sal, ocho huevos enteros, canela, clavo en polvo, ron.

Póngase en una vasija las pasas escogidas, las cortezas de naranja y la grasa picada, añádase el azúcar, las especias, la sal, la miga de pan, la harina y por último los huevos; mézclese con la espátula y perfúmese con ron.

Tómese un molde de hoja de lata bien untado de manteca; llénese de este apresto y póngase encima una tela de lienzo, apriétese y átese fuertemente alrededor del molde a fin de que no se desprenda. Métase el molde en una cacerola de agua hirviendo. Déjese cocer durante treinta minutos, después a fuego lento durante tres horas; debe estar siempre el molde bañado en agua. Sírvase caliente, se come flameado con ron o con una salsa. Frío, se corta en lonjas y se las tuesta en horno muy caliente.

El *pudding* mantenía su lugar de preferencias. Pero el peso de la colectividad italiana fue determinante, afianzó el consumo y el pan dulce logró posicionarse. A partir de la década de 1940 terminó erigiéndose como manjar fundamental de las fiestas de fin de año.

EL ÚLTIMO CAFÉ DE SAN MARTÍN

Antes de la creación del virreinato del Río de la Plata, en 1776, no existían las cafeterías en el territorio porque hasta entonces el café era un producto suntuoso. La multiplicación de cafetales en América mejoró las condiciones de comercialización y apareció un nuevo tipo de negocio de despacho de bebidas —el café— dispuesto a captar parroquianos, como ya venían haciéndolo las fondas y pulperías. Debemos aclarar que era más exclusivo que los dos mencionados. Los señores de la clase privilegiada iban a los cafés, mientras que la plebe concurría a los otros boliches.

Asimismo, surgieron las chocolaterías como opción más familiar.

De todos los cafés que protagonizaron aquellos primeros años del rubro, mencionamos el de los Catalanes (en la esquina sudeste de las actuales Perón y San Martín) que abrió sus puertas el 2 de enero de 1799. La entrada era por la ochava y tenía allí un toldo en el que los clientes se protegían de la lluvia mientras esperaban al cochero que los llevaría a sus hogares.

Más allá de su nombre específico, en sus mesas se consumía también un riquísimo chocolate, té, horchata (refresco a base de chufas), candial (a base de miel) y jugo de naranjas. Más que el café solo, era muy apreciado el que iba acompañado con leche. Servirlo era una ceremonia.

Una vez que la taza y el plato estaban en la mesa, el mozo se acercaba con una especie de vasito de lata que contenía una ración de azúcar no refinada. El parroquiano vertía el azúcar en la taza y recién ahí el mozo servía el café con leche (no café primero y leche después; todo junto) hasta que desbordara. Recién cuando el líquido chorreado alcanzaba el plato, detenía la acción. El servicio se completaba con unas regias tostadas untadas en la cocina con manteca y bañadas en una generosa capa de azúcar, nuevamente sin refinar.

La familia de Remedios de Escalada vivía enfrente del café de los Catalanes. Mariano Moreno, a una cuadra y media. Castelli, a una cuadra. No es descabellado pensar que se sentaran en sus mesas. Más aún en el caso del Libertador, también vecino, de quien conocemos su predilección hacia el café, por encima del té y del mate. De los episodios en que se recuerda al Padre de la Patria, café en mano, vale la pena recrear este momento histórico:

Cuando en 1823 regresaba a Mendoza, al pie de la cordillera se reencontró con su fiel soldado Manuel de Olazábal, a quien recibió con un abrazo y una palabra contundente: “¡Hijo!”. Allí mismo tomaron café con un bizcochuelo que no era del tamaño de una torta, sino más bien como bizcochos del tamaño de la palma de la mano y que en esos parajes se preparaban con 450 gramos azúcar refinada, una docena de huevos (algunos ponían dieciséis), 250 gramos de polvo de almidón depurado y un poco de canela, todo bien batido hasta que pasaba a los moldes y de allí al horno.

El Libertador probó un sorbo de la infusión, le dio un tarascón al alimento y exclamó: “¡Tiempo hace, hijo, que mi boca no saborea un manjar tan exquisito! Bueno será, quizás, que bajemos ya de esta eminencia desde donde en otro tiempo me contempló la América”. Apuraron el café y partieron. Aquel último sorbo fue el punto final de la gran epopeya de los Andes.

LAS ABEJAS DE RIVADAVIA

El 2 de mayo de 1829, Bernardino Rivadavia (48 años) desembarcó en el muelle de Colonia del Sacramento, donde haría una corta escala antes de cruzar el Atlántico por tercera vez. En los dos viajes anteriores había tenido largas estadías en Londres, de cinco y dos años, pero en esta oportunidad se dirigía a tierra francesa. Lo acompañaba su hijo Bernardino, de 15, y su traslado no tenía carácter oficial. Se trataba de un mero alejamiento por un evidente desprestigio luego de verse involucrado en asuntos tales como la muerte de Manuel Dorrego.

Europa lo había cautivado y su intención era impregnarse de conocimientos y recursos humanos para sembrar semillas de progreso en las tierras del Plata.

La partida desde Colonia se demoró un par de días, y en una recorrida que hizo por las afueras de la ciudad decidió comprar una quinta a Don Esteban Nin, a corta distancia del muelle donde había desembarcado. Era vecina a la comandancia del puerto y por ese motivo fue conocida como la Quinta de la Comandancia.

El viajero se embarcó rumbo a Europa, donde pasó cinco años muy fructíferos si se tienen en cuenta sus planes reformistas. Sin más dinero que les permitiera mantenerse en París, padre e hijo regresaron en abril de 1834 para reunirse con el resto de la familia —su mujer Juana y sus otros hijos, Joaquín y Martín— en Buenos Aires. Los días agitados eran parte del pasado. Sin desentenderse por completo de la política, las prioridades de Rivadavia habían cambiado. Sus ambiciones pasaron a ser los libros, las plantas, los árboles y, sobre todo, las abejas.

Para llevar adelante su plan, llegó al Río de la Plata provisto de un baúl de textos, más cajas con semillas de plantas exóticas y dos colmenas. En cuanto a las abejas, el aporte sería revolucionario. Se trataba de la *apis mellifera*, un tipo que jamás se había visto en Sudamérica. Tengamos en cuenta que hasta ese momento las treinta y dos especies conocidas en toda la región, que eran más pequeñas y no picaban, producían poca miel que, además, no era tan dulce.

Un dato que no puede dejar de mencionarse es que en 1821 Rivadavia impulsó un periódico que trataba sobre los adelantos de la ciencia. Su nombre: *La Abeja Argentina*.

La miel ha sido un clásico endulzante milenario. En *De re coquinaria*, obra escrita en el siglo IV pero atribuida al gastrónomo romano Apicius, quien vivió en el siglo I, se encuentra la receta de los dátiles rellenos de pimienta. Según el escrito, estos bocaditos dulces se preparaban de la siguiente manera:

Saca el carozo a unos dátiles, rellena con nueces, piñones o con pimienta molida. Espolvorea con sal, fríelos en un recipiente con miel y sirve.

En América, el néctar también venía siendo usado desde tiempos precolombinos, tanto para endulzar como para elaborar refrescos, bebidas alcohólicas e incluso remedios. Entre los grupos nativos especialistas en la detección de panales y recolección de miel de los huecos de los árboles, se destacaban los abipones. Pero ni aun ellos lograban conformar el paladar foráneo. Los europeos, conocedores del producto en su tierra, opinaban que la miel de las especies silvestres americanas no tenía la calidad de su continente.

Eso iba a cambiar en 1834, a partir de las dos colmenas, de quince mil abejas cada una, que trajo Rivadavia, convencido de que debía generarse una industria que diera los beneficios a una tierra bendecida por la naturaleza.

Sin embargo, los sueños del emprendedor chocaron con la realidad. Cuatro horas después de haber desembarcado en Buenos Aires, Rivadavia recibió órdenes del gobierno de salir de la ciudad. No era bienvenido. Durante casi un mes se mantuvo en aguas del puerto, a la espera de una definición de la Cámara de Representantes. Las señales no eran auspiciosas. Por ese motivo, se dispuso a organizar la mudanza a Colonia del Sacramento, donde contaba con una propiedad y un gobierno amigable. Arribó en un barco menor el 27 de mayo de 1834, con las semillas, los libros y una de las colmenas. ¿Y el otro enjambre? Perjudicados por los inconvenientes del destierro, los insectos no recibieron la atención adecuada y murieron.

La familia Rivadavia se instaló en la Quinta de la Comandancia, que contaba con espacio suficiente para el desarrollo de las abejas y las plantas. Convertido en el primer apicultor del Río de la Plata, no perdía oportunidad de manifestar las ventajas que representaban sus insectos fabricantes de cera y miel, esos que no dependían de los factores climáticos y ofrecían un producto almacenable por años. Pero eso no era todo: su panal lo abstraía de las preocupaciones mundanas. En términos actuales, se podría decir que disfrutó el beneficio terapéutico de la actividad.

En octubre de 1834, luego de cinco meses de cuidados, logró su segundo enjambre. Previsor, había advertido que iba a necesitar más espacio y por ese motivo escribió a las autoridades de Montevideo

para explicarles cuál era su propósito. En la capital comprendieron la importancia del proyecto agrícola y al mes siguiente resolvieron otorgarle tierras lindantes a la quinta de su propiedad.

El chacarero Bernardino Rivadavia dispuso de una superficie amplia para llevar adelante sus prácticas agrícolas en la costa de Uruguay y su producción fue muy ponderada. Se trataba de una labor lenta, pero reconfortante.

Hacemos un alto en el relato para conocer el sistema empleado para clarificar una libra de miel (450 gramos) y usarla en reemplazo del azúcar, que tomamos del *Manual de la criada económica* —obra que conoceremos mejor más adelante—, en su edición de 1833.

> *Para clarificar una libra de miel, se le echa un cuartillo [medio litro] de agua, y se pone a cocer a fuego lento. Se espuma cuando se necesita, y si hierve con demasiada violencia, se le echa una cucharada de agua fría para que se disminuya el hervor, cuidando de echar la menor cantidad posible.*
>
> *Cuando ya no suelta espuma, se toma una ascua [trozo de carbón o leña incandescente], se sopla bien para quitarle la ceniza y se echa en la miel juntamente con una miga de pan muy tostada. El ascua y el pan deben permanecer en la miel cinco minutos.*
>
> *Luego se sacan con la espumadera, cuidando de que no quede nada de ellos, y se deja que cueza la miel hasta que se pegue a los dedos.*

En diciembre de 1835 llevó a cabo la primera recolección en las dos colmenas más antiguas de un total de seis que don Bernardino cuidaba. Obtuvo cuarenta y cinco kilos de miel y algunos de cera. Envió muestras del dulce a Montevideo y casi toda la cera a Buenos Aires para que la manufacturaran. Allí la moldearon en forma cilíndrica y se la regresaron convertida en velas para que fueran usadas en la iglesia del Santísimo Sacramento de Colonia, la principal del poblado.

Con paciencia, el expresidente, apicultor y coleccionista de semillas de todo el mundo trabajó en las colmenas, plantó árboles y, para descansar de la faena cotidiana, se dedicó a la traducción de obras en latín. Buscó socios y amplió su producción en un campo de Soriano.

Juan Cruz Varela, con quien solía escribirse para departir acerca de las traducciones que ambos hacían, le agradeció las dos botellas de miel que habían llegado a su casa de Montevideo y le contó que, si bien él se había ausentado de la ciudad sin poder disfrutarla, su familia la había encontrado deliciosa y consumido por completo uno de los envases. Cada vez quedaba menos lugar para la política, pero iban y venían las cartas que intercambiaba con sus amigos unitarios. Por eso, el cambio de gobierno en Montevideo no lo favoreció. En

1836 fue desterrado a la isla de Santa Catarina (Brasil).

Cuando en octubre de 1838 los vaivenes políticos lo permitieron, Rivadavia viajó a Río de Janeiro, desde donde dio instrucciones a un militar amigo, Modesto Antonio Sánchez, para que se ocupara de la administración de sus bienes en la Banda Oriental.

Rivadavia, el visionario que cambió para siempre la producción de miel en la región del Plata —y, sobre todo, su gusto— murió en Cádiz el 2 de septiembre de 1845.

ASADO, UN ASUNTO DE MUJERES

El *Manual de la criada económica y de las madres de familia que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa* es el conceptuoso título del que fuera el primer recetario impreso en Buenos Aires. Su aparición tuvo lugar en 1833, copiando textos de uno similar madrileño de 1830.

La edición bonaerense pudo haberse perdido para siempre. Por fortuna, un ejemplar, de la colección del historiador Ernesto H. Celesia, fue encontrado en el Archivo General de la Nación de la Argentina. Alejandro Jankowksi le refirió el hallazgo al historiador Roberto L. Elissalde, quien de inmediato impulsó su reimpresión.

El texto busca guiar a las mujeres en las actividades domésticas, sobre todo en la cocina, mediante recetas y consejos. Por ejemplo, en cuanto al asado, explicaba a las criadas, madres e hijas la importancia de la intensidad del fuego:

> *La oveja y la vaca requieren el que de pronto el fuego sea fuerte. Pero no por eso se ha de precipitar la cocción, para lo que se va progresivamente disminuyendo el fuego. Como es también esencial que estas dos especies de carne conserven todos sus jugos, es preciso que no se tengan demasiado tiempo en el asador.*
>
> *Es pues necesario bañarlas con frecuencia, y para esto no debe escasear la grasa. Por lo que hace al tiempo que se han de tener en el asador no se puede dar regla fija, porque esto depende del gusto de cada uno, porque a unos les gusta la carne muy asada y a otros el que chorree sangre, y así cada cocinera toma el tino según le parece que ha agradado más a los sujetos que le han de comer.*

En la expresión “cada cocinera toma el tino (es decir, el juicio) según le parece” advertimos con claridad a quiénes se dirigen los consejos. Continúa con la forma de revisar la cocción:

> *La ternera exige menos fuego y vale más bañarla y untarla de manteca que de grasa. Nunca debe servirse que chorree sangre, porque sería mal sana y de gusto desagradable, especialmente si fuese la riñonada [parte del cuadril].*
>
> *Para conocer si está bien cocida, se tienta por la parte más carnosa con*

una aguja de hacer calceta [de tejer], se clava esta hasta el hueso y se observa si el jugo que suelta es limpio o sanguinolento. En el último caso, se deja la carne en el asador más tiempo. Pero no se debe repetir muchas veces, ni inútilmente dicha prueba, porque se puede observar y sorprenderá cuán considerable es la pérdida de jugos que produce cada picadura, por fina que sea la aguja.
Cuando la ternera empieza a echar humo es señal de que está cocida.

También las aves asadas merecían la atención de las cocineras:

No hay cosa más insípida que un ave que ha perdido todos sus jugos en el asador por haberla secado la lumbre. Cuando se da mucho fuego, el pellejo se arruga, se quema, y se le quita al ave una de las partes que más agradan. Y así no debe ponerse a un fuego tan violento como la vaca.
Para precaver estos inconvenientes, se envuelve el ave, al tiempo de ponerla en el asador, en papel de estraza bien untado de manteca o aceite.
Este papel se le quita al echarle la sal y se deja un momento a fuego vivo para que la piel tome color y sea quebradiza, y aun para dar color a las fetas de tocino con que está albardada [envuelta] la pieza.
Con sola esta precaución, se puede conseguir el dejar el ave de modo que parezca bien a la vista y sea agradable al paladar.

¿Hacían el asado las mujeres? Se trataba de una actividad en la que el hombre realizaba la tarea por la necesidad de alimentarse en medio del campo. Cuenta Adolfo Bioy, el padre del escritor, que en su juventud las veces que le tocaba acompañar al resero (hacia el 1900) tenían la costumbre de comer en las afueras de los poblados. “Allí desensillábamos, dejábamos la tropilla al cuidado de la yegua madrina, con manea, y debajo de los árboles comíamos un asado de oveja, de costillar y paleta. Mi peón acompañante que, generalmente, era Pedro Medina, se ocupaba de hacer el asado y demás menesteres”.
Así sucedía durante los viajes o tareas campestres. Sin embargo, en la casa o en el rancho, era más probable que la mujer se ocupara del asado.
Como ejemplo, citamos al viajero inglés William Mac Cann, quien recogió impresiones de una travesía al sur, acompañando a inmigrantes de su nacionalidad. De su paso por la ciudad de Dolores, en 1847, quedó el siguiente registro:

En el fogón había dos asadores inclinados sobre el fuego con sendos costillares de oveja. Uno a uno iban entrando los huéspedes y las personas de la casa. Nosotros nos sentamos cerca del fuego, sobre unos

trozos de madera para observar cómo preparaban la comida.

La mujer cortó en dos partes un zapallo muy grande, colocando las mitades boca abajo sobre la ceniza. Después llenó cada mitad con ceniza caliente, asándolas con mucha precaución.

Por último, limpió de cenizas el zapallo con una cuchara de metal y clavó los dos asadores en el piso, en ángulos opuestos del fogón, de manera que cuatro personas de las que allí estábamos, podíamos comer cómodamente de un asador.

Pusieron un poco de agua con sal en un asta de buey y rociaron la carne.

Una vela, colocada en una botella, alumbraba el festín. Cuando todo estuvo listo, sacamos los cuchillos y atacamos el asado y el zapallo con mucho apetito.

Después de comer tomamos mate, bebida tan necesaria a esta gente como el té a los ingleses.

Todavía no se estilaba el aplauso para el asador ni existían las parrillas de Dolores, esas que nos permiten hacer un alto en el camino, partiendo el viaje a la costa. Pero ellas ya estaban al pie de la estaca, preparando un buen asado. Con zapallo. Y con mate.

ACUERDO DE SAN NICOLÁS: LA MESA DE VICENTE LÓPEZ

La reunión de los constituyentes en la ciudad de Santa Fe (que derivó en la proclamación de la Constitución el 1 de mayo de 1853) es un hecho suficientemente conocido de la historia argentina. Fue la consecuencia de la victoria de Urquiza en Caseros, el 3 de febrero de 1852, y de un muy necesario acuerdo entre las provincias.

En abril, gracias al impulso del entrerriano, comenzó a organizarse la reunión de los gobernadores en San Nicolás de los Arroyos, al norte de la provincia de Buenos Aires. Pedro de Alurralde era el juez de paz (es decir, encargado de administrar justicia, salvo en las causas penales) y actuó como anfitrión.

En un mero repaso podríamos decir que el 31 de mayo once provincias estuvieron representadas en el salón de la propiedad de Alurralde —inmortalizada como Casa del Acuerdo— para suscribir las bases de entendimiento que llevaron al Congreso Constituyente de Santa Fe.

Hasta aquí, los hechos. Pero una serie de buenas voluntades —entre las que mencionamos a Paola Rosso Ponce (directora del Museo y Biblioteca Casa del Acuerdo de San Nicolás), Ruben Clavenzani (director del Museo Histórico de Entre Ríos “Martiniano Leguizamón”) y Federico García jefe del Departamento de Museología del Museo Histórico de Entre Ríos)— nos han llevado a conocer algo más sobre “la cocina del Acuerdo”.

La prolijidad con que se han guardado los recibos de pagos permite reconstruir numerosos escenarios de esos días de gran expectación. Por ejemplo, los diez litros de panales (refresco de miel) consumidos durante el baile que se realizó para celebrar el acuerdo, junto con otras bebidas espirituosas. Asimismo, los gastos para abastecer a las custodias, comidas —preferentemente, carne— y “vicios” (yerba, tabaco y aguardiente).

Se sabe que el gobernador de Mendoza, Pedro Pascual Segura, concurrió a la cita con su cocinero personal porque hay un pago que se le efectuó al especialista, seguramente por los insumos de un almuerzo que tuvo que preparar.

Los representantes de Salta y Jujuy, Tomás Arias y José Benito de la

Bárcena respectivamente, viajaron juntos desde el norte, pero llegaron con retraso a la firma del acuerdo. Por ese motivo, solo pasaron tres jornadas en San Nicolás (el 23, 24 y 25 de junio) y luego marcharon a Buenos Aires, más bien a Palermo, para suscribir el documento en presencia de Urquiza. De aquella estancia en la ciudad bañada por el Paraná rescatamos el servicio del fondero francés Pascual Brummier, responsable de proveer dos almuerzos y dos comidas a los mencionados gobernadores norteños y sus comitivas. También, el pago a Isabel y Juana Vivas, encargadas de cebarles mates con "yerba paraguaya".

Dejamos para el final la extensa descripción de alimentos que fueron llevados a la casa de don Francisco Acevedo, donde se alojó al representante de Buenos Aires, el gobernador Vicente López y Planes, quien concurrió acompañado por su hijo (y ministro de gobierno), Vicente Fidel. La estadía de los López se extendió por veintitrés días, entre el 20 de mayo y el 12 de junio.

El listado es de interés porque refiere a una época bisagra en cuanto a consumos, uniendo dos tiempos de diferentes características, 1810 y 1860. Los productos que se recibieron en la casa que alojó al gobernador fueron:

- *106 huevos de gallina*
- *40 kilos de papas*
- *7 kilos de manteca*
- *9 kilos de azúcar blanca de La Habana*
- *8 kilos de fideos de Génova [cabellos de ángel]*
- *4 pilones de azúcar más ordinaria, con 4,5 kilos cada pilón*
- *50 cabezas de ajos*
- *30 repollos*
- *5 zapallos*
- *16 cuartas cajas de sardinas*
- *700 gramos de pimienta negra*
- *Medio kilo de clavo de olor*
- *1,5 almudes de sal* [unos 15 kilos]
- *6 tarritos de salsa de mostaza*
- *1 barril de aceitunas*
- *4 quesos de Flandes* [similar al Edam]
- *Tocino*
- *Lechugas y perejil*

Aunque la frase resulte anacrónica, estos son los alimentos que conformaban el "changuito" de 1852. Por otra parte, las cuatro infusiones estuvieron a disposición: 4,5 kilos de café molido, 3,5 kilos de chocolate, 1 de té perla (verde) más un escaso medio kilo de yerba

paraguaya.
Respecto de las bebidas, la variedad incluyó:

- *11 botellas de cognac*
- *30 frascos de vino francés que, "a pedido del señor gobernador, se suministra a los dependientes de la casa" [cada frasco, tres cuartos de litro]*
- *1 docena de botellas de cerveza*
- *5 botellas de champán*
- *5 medios frascos de ginebra* [medio litro cada uno]
- *4 cajones de vino de Burdeos* [48 botellas]

Además, "para el viaje de regreso del gobernador" se suministraron dos jamones [once kilos] y "leche que se embotelló para el mismo fin".

Formaron parte de la contabilidad, aunque sin relación con la gastronomía: una pava de latón, una palangana o lavatorio de loza común, ochenta y dos baldes de agua (para la higiene), 750 cigarros de La Habana, más velas de baño y tres cañas para banderas que llevaron al encuentro.

En cuanto a carnes y aves, además de una ternera, tres lechones y dos corderos que proveyó Pedro P. Piñero: hubo otros seis corderos, dos lechones, sesenta y cinco gallinas y una polla, treinta pollos, veintiséis patos, veinte pavos, seis mulitas, ocho docenas de perdices chicas y tres docenas de las grandes.

Además, pescado, pan y dos carretadas y media de leña, más unos noventa kilos de carne "en los últimos días, por faltar el abasto".

En definitiva, carnes rojas y blancas, algunas bañadas en mostaza, sazonadas con ajo y acompañadas de zapallo, papas, repollo y lechugas. Más buenos guisados, tocino con queso y sopa de cabellos de ángel. Platos que no podían faltar en las mesas de 1852.

ACUERDO DE SAN NICOLÁS: CUANDO LOS DULCES ERAN DE CARNE

El archivo del acuerdo de los gobernadores convocados en San Nicolás ofrece un testimonio invaluable de la importancia que se les daba a los dulces en el pasado. Una vez más, recurrimos a la provisión para el gobernador de Buenos Aires. En este caso, a la lista encabezada con el título “Dulces”. Vicente López dispuso de una fuente de pastelitos de hojaldre —con su correspondiente baño de azúcar—, más otras ocho de pasteles. La primera diferencia es de tamaños (pasteles, pastelitos) y queda reflejada en sus nombres. La segunda se advierte en los ingredientes. Los pastelitos se hacían con agua fría, grasa porcina y sin huevos. Los pasteles empleaban agua hirviendo, grasas de vaca y de cerdo, y yemas. Por otra parte, la masa del pastel necesitaba seis veces más harina que la hojaldrada.

Dejando de lado los pastelitos, las ocho fuentes restantes de pasteles se dividían en: “una de bollo”, es decir, con una masa esponjosa como la del pan de leche; “una de dulces”, conteniendo acaramelados (por ejemplo, dulce de leche) y, atención, seis de carne.

Esta media docena de fuentes nos dice que los pasteles dulces más habituales eran los de carne, fueran con pasas de uva, azúcar o miel. Era lo más natural porque existían varias preparaciones a base de carne endulzada, como por ejemplo la carbonada.

¿En 1810 se comían empanadas o pasteles de carne? Ambos. Un registro judicial de 1803, en la capital del Virreinato, informa la muerte de una vendedora de empanadas. Fue provocada por la caída de una mampara de la Recova que estaban construyendo en la Plaza Mayor. Por lo tanto, en 1803 había vendedoras de empanadas en Buenos Aires. Pero el consumo no era tan importante como en el norte.

La carne era un condimento para los pasteles (fritos en grasa) y para las empanadas (por lo general, al horno). La masa de éstas llevaba sal, condimento descartado en los pasteles.

En 1904, la cocinera oriental María del Carmen Pérez publicó en Montevideo el primer recetario local. Como homenaje a la pionera uruguaya, presentamos sus versiones criollas de los pasteles y las empanadas.

Pasteles a la criolla:

Se amasa con un poco de salmuera tibia, medio kilo de harina con dos huevos y un poco de grasa derretida. Una vez sobada se estira bien fina con el palote, se unta con grasa, se polvorea con harina y se dobla, cuidando que las orillas queden bien juntas. Esta operación se puede hacer cinco veces siempre untando con grasa y polvoreando con harina. Después se cortan los pasteles de la forma que se quiera, se rellenan y se fríen en grasa hirviendo. Se mandan a la mesa polvoreados de azúcar molida.

Se conoce que la masa está bien sobada cuando hace como unas bombitas que se inflan y también cuando la masa cruje al sobarla. Para freír pasteles hay que tener la sartén rebosando de grasa.

Empanadas criollas:

Se pone medio kilo de harina sobre la mesa y se le hace un agujero en el medio del montón donde se echa un puñadito de sal, un poco de agua y un cucharón de grasa.

Se une y se soba hasta que suene, y si no se une bien se le añade más agua.

Luego se toman montoncitos de la masa y se amasan de uno a la vez, se estiran con el palote, se les pone el relleno y se forman las empanadas.

Se les da la forma que se quiera, se untan con huevo y se meten al horno hasta que estén prontas. El relleno debe ser crudo.

Respecto de la entronización de la empanada como indiscutible plato argentino de todos los tiempos, se trata de una invención o suposición posterior a 1852. El locro quechua y las empanadas fenicias fueron comidas tradicionales del norte argentino (también del sur boliviano) y han ido ganando espacio en el resto del territorio. Ninguna de las dos exquisiteces ocupaba un lugar privilegiado en la Buenos Aires de 1810, donde otros guisados, más la abundante carne, el durazno y la mazamorra se imponían en el menú cotidiano. Así fue hasta que el impacto migratorio modificó la cocina porteña.

Hoy, cada 25 de Mayo, la Argentina celebra el día patrio con empanadas y locro, y está muy bien que así sea. Los sacrificados pueblos del norte han sido los que verdaderamente cargaron con el peso de la Guerra de la Independencia. Son eternos merecedores del homenaje que les rendimos en las mesas de todo el país.

ACUERDO DE SAN NICOLÁS: PASTAS, PASTELES, PASTELITOS Y PASTILLAS

Las calorías estaban de fiesta en San Nicolás. El 20 de mayo de 1852, once días antes de la firma trascendental, Dolores Lullos preparó para las comitivas: cinco kilos y medio de dulce de zapallo, cuatro y medio de batata, siete kilos del de naranja más una muy generosa porción de masas para ser untadas con los manjares mencionados, en glorioso contraste de texturas.

En días posteriores, otras especialistas ofrecieron dulce de leche, "del txt" y del "conservado en almíbar", mientras que Francisca de la Sota de Llobera elaboró las masas para los huéspedes ilustres.

A las fuentes de pastelitos de hojaldre más los pasteles de carne, de bollos y de dulce que adornaron la mesa del hospedaje de Vicente López, se sumaron dos de huevos chimbos o quimbos. Tratando de simplificar, ya que las preparaciones son diversas, se trata de yemas almibaradas del tamaño de una masita.

También contaron con variedad de pastas (de relación estrecha con los pasteles y los pastelitos). En lo de Vicente López se sirvieron dos fuentes de pasta de almendra, dos de cidra, una de limón, una de naranja y una de leche. ¿De qué hablábamos en 1852 cuando nos referíamos a las pastas? De los mazapanes. Por ejemplo, la de almendras se lograba moliéndolas con azúcar pulverizada y luego pasaban al horno.

Solo la de cidra merece aclaración, ya que no se relaciona con la manzana (cuya grafía es con s), sino con la fruta —similar al limón— que ofrece el cidro.

Pasteles, pastelitos y pastas. ¿Algo más? Sí, las pastillas. El listado no especifica cuántas fuentes, sino el peso. Hablamos de unos dos kilos de pastillas de licor. Si bien la denominación abarcaba a pequeñas concentraciones de masa, de forma redonda u oval, el vocablo es amplio.

En el siglo XIX, podríamos estar hablando de pastillas de olor (que al ser quemadas aromatizaban ambientes), de carne (que en contacto con agua caliente aportaban a un caldo) o las de boca, como es el caso de estas de licor, que se deshacían, dejándonos un gusto especial en el paladar. Las que mencionamos de San Nicolás se presentaban de dos maneras: en forma individual, envueltas en papel y esparcidas en un

plato, o las que se empleaban en el adorno de postres.

Para completar, los asistentes a la casa donde vivió el gobernador bonaerense durante las tres semanas de negociaciones del Acuerdo también saborearon, seguramente en preparaciones más complejas, ocho kilos de dulce seco (fruta abrillantada como la del pan dulce), 34 kilos de dulce en caldo (almibarado), un kilo de panales (miel), tres kilos y medio de “carne de membrillo” (que no es otra cosa que el popular dulce, pero sin moldear) y también “masas dulces de confitura” (masitas).

¿Diferencias entre el dulce seco y el dulce en caldo? Ambos comenzaban siendo conservados en almíbar. Pero una parte se separaba y se ponía al sol, durante días, hasta que quedaba seca. Una versión más acelerada era aprovechar el calor de una estufa.

Veamos algunos ejemplos de cómo hacían estas exquisiteces los expertos dulceros chilenos. Para los dulces secos, disponemos de la fórmula de *El confitero chileno*, anónimo publicado en Valparaíso en 1872.

Peras confitadas:
Se pelan las peras y se les dan cinco o seis piquetes [pinchazos]. Se acomodan una capa de peras y otra de azúcar. Se dejan así tres días; después se les dan dos o tres hervores día por medio, hasta que el almíbar esté de punto. Cuando quieran confitarse, se ponen a orear algunos días antes, se calientan, se pasan por el almíbar en punto de caramelo y se acomodan en un azafate [bandeja] separadas unas de otras.

Para los dulces en caldo, contamos con las explicaciones del *Manual de cocina* de Lucía Larraín Bulnes, escrito en Santiago de Chile en 1926:
Duraznos al jugo:
Una libra de azúcar [450 g] y un litro de agua, se hace almíbar espeso.
Se pelan los duraznos, se cortan en tajadas y se llenan los frascos.
Los frascos, después de llenarlos, se cubren con el almíbar y se tapan bien, teniendo el frasco goma para impedir que les entre aire.
Se arreglan los frascos en una cacerola, poniéndole al fondo algo blando para que los frascos no se rompan. Se les pone agua fría hasta donde llegue la fruta, se ponen a todo fuego y se hierven dos minutos.
Se sacan con cuidado para impedir que se recuezan.

Podemos definir, entonces, que en estas preparaciones se resumía la pastelería de la Patria. Pero con una importante acotación: en los pasos de la comida, el consumo de algunos dulces proseguía a las sopas y precedía a las entradas. Sí: se empezaba con un caldo o sopa,

después un dulce, luego una entrada —por lo general, una carne blanca— y recién allí el plato principal, con carne roja.

Otros dulces acompañaban el café al final de la comida, pero lo curioso es la ubicación de algunos manjares en medio de la sucesión de platos, hace ciento setenta años.

MITRE Y MARÍA ELENA WALSH: TÉ, AMOR Y ODIO

El trayecto que une al té asiático con el juego de té europeo recorre siglos de historia. La infusión era popular en China. En cambio, cuando desembarcó en Japón, en el siglo VI, solo se consumía en los monasterios. Los monjes budistas realizaron la primera ceremonia del té. Se sentaban en rueda e iban pasándose el cuenco, que tomaban con las dos manos, para darle un sorbo. La rigidez monacal fue relajándose y hacia el siglo XIV todas las clases sociales de Japón tomaban té.

¿Y en Europa? Los holandeses lo llevaron al continente y, por lo tanto, se convirtieron en los primeros en consumirlo, en 1606, seguidos de Francia (1636) e Inglaterra (1657). Todos, con azúcar. Los nobles franceses le agregaron leche y más adelante fueron los rusos quienes sumaron la rodaja de limón.

La incorporación del azúcar y la leche derivó en la aparición de la cucharita. Luego fue el turno del platito contenedor, para que no se desparramara el líquido al revolver. Por último, para no quemarse las manos, los ingleses sumaron el asa de la taza. Allí, la exótica bebida oriental modificó los hábitos de alimentación. El clásico desayuno de los británicos pudientes consistía en carne y *ale*, un tipo de cerveza ligera, que luego se completaba con un almuerzo liviano. Pero, a medida que la planta china fue ganando espacio, el desayuno se transformó hasta convertirse en un menú integrado por té, pan, pastelitos y frutas en almíbar. Esto obligó a sumar más calorías en el almuerzo. El próximo paso fue incorporar el té de las cinco, que venía instaurando la corona, para reponer fuerzas.

En Sudamérica, donde reinaba el mate, la infusión oriental llegó con los ingleses, quienes mantuvieron puertas adentro la ceremonia del té de la tarde. En la década de 1850 era conocida la costumbre británica, aunque no arraigaba en la población. Pero quien le dio visibilidad y llevó el té a los hogares criollos fue un presidente argentino.

A partir de 1863, Bartolomé Mitre tomó la costumbre de organizar tés con políticos y funcionarios. Entre los primeros, figuró uno con legisladores, el 20 de junio, para discutir diversos temas de agenda. Mitre organizaba estas reuniones con cierta regularidad, con lo que el té pasó a ser una práctica social común.

Mientras el litoral se mantuvo firme con la yerba paraguaya, en

otras ciudades el té se metió no solo en la tarde, sino también en la sobremesa de las comidas.

En sus *Memorias de mi lejana infancia*, Zelmira Garrigós recordaba que hacia 1880 "todos los días se servía en el almuerzo tremendo puchero, después otros platos y se terminaba con té con leche". Cochonita Zorrilla de San Martín también dejó testimonio en *Momentos Familiares*. Contó que aproximadamente hacia 1910 su padre "invitaba a comer a muchas personalidades y lo hacían en el comedor, en la mesa larga, con toda la pompa: cubiertos de plata, cristalería, etc. Al final era costumbre escuchar música clásica y, después de las 12 de la noche, tomaban té con leche".

Los registros de reuniones de té corresponden a ese período. Comencemos con Zelmira Garrigós, quien alternaba entre Mendoza y Buenos Aires.

> *Llegamos al momento culminante de las reuniones de los sábados: la hora del té. Se lo tomaba entre las 4 y las 5 de la tarde en la sala, donde estaba la mesa de dos pisos. Arriba, la bandeja con el juego de plata. Abajo, las golosinas.*
>
> *Cada familia tenía su especialidad. La nuestra era la de los suspiros, unos merenguitos del tamaño de un bocado, muy cremosos por dentro, blancos o rosados. Encerraban un pedazo de nuez, de almendra o de frutilla, cuando las había. Eran deliciosos. Nadie logró hacerlos tan ricos como los de casa.*
>
> *Lo difícil era el punto exacto del almíbar y la cantidad proporcionada al número de claras. Para batirlas, se precisaba la ayuda de la cocinera, de la mucama y del cochero, por las cantidades fabulosas que se hacían y se acababan en seguida.*
>
> *A estos merengues se agregaban los bizcochuelos, también muy mentados, y los alfajores de arrope que nos mandaban los parientes de San Juan (los Igarzábal, Tomasa y Rafael, que luego fue diputado nacional), los alfeñiques y las pasas de higo blanco, tiernas, deliciosas.*

Zelmira dejó testimonio de cómo debía prepararse el té en los lejanos tiempos de la primera presidencia de Roca. Según veremos, una joven debía estar entrenada para hacerlo no solo al actuar como anfitriona, sino también cuando visitaba otra casa:

> *El mejor té era el que se importaba. Poseía un sabor y un perfume inolvidables. Jamás he vuelto a saborear otro tan rico. Se envasaba con algo de sus florecillas, lo que le daba un aroma especial.*
>
> *El té de entonces lo preparaba la dueña de la casa, sus hijas o alguna de las jóvenes que estaban de visita. Debía hacerse con todas las reglas del arte.*

Se calentaba el agua en el samovar y se echaba un poco en la tetera para humedecerla y calentarla, derramándola luego en la taza de las borras.
Cuando el agua soltaba el primer hervor, se medía la cantidad según el número de tazas a servirse, se le echaba el agua hirviendo y se cubría con el cubre-tetera, dejándolo infusionar durante cinco minutos antes de servirlo con leche cruda.
Para esto se distribuían tres mesitas de tamaños decrecientes, las cuales cuando no estaban en uso formaban una sola, encajando las menores dentro de la mayor.

Mariano de Apellaniz recordaba los tés en la casa de su abuela, Susana "Pototo" Torres, en los años 20. "Se servía a las cuatro y media de la tarde, ya que Pototo adaptaba el horario a nuestra conveniencia. Así de esa forma, a la salida del colegio, íbamos rectamente a Callao a disfrutar de ese momento y luego podíamos seguir con nuestros estudios y lecciones particulares". Por el conocido afán receptivo de Pototo, era habitual que llegaran al menos unas diez visitas inesperadas que repartían sus gustos entre el té con leche o el espumoso chocolate. Por ese motivo, la mesa presentaba una interesante variedad. La memoria del nieto registró los bizcochos Viennois y los alfajores de Cané, cuya fórmula tomamos del recetario de María Varela de Beccar, publicado por Marcela Fugardo.

Alfajores de Cané:
Una docena de yemas. Una sola clara. Una cucharada de grasa muy deshecha con una cuchara hasta que quede como manteca. Una cucharada de levadura fresca, disuelta en un poquito de agua un poco más que tibia. Un poco de sal disuelta en dos cucharadas de leche más o menos.
Se baten bien las yemas y clara en una vasija.
En la misma se va echando harina de a poco, revolviendo para que se mezcle bien. Se le agrega lo demás y se echa la harina necesaria para que la masa se ponga en estado de sobarla.
Después de sobada la masa se hace un bollo y se deja a leudar como tres horas. Luego se extiende y se cortan las tapas del tamaño y forma que se quiera. Antes de poner las tapas en las latas, se pinchan con un tenedor.
El horno no ha de estar muy caliente, y al momento de ponerlas en él, se dan vuelta y si están algo arqueadas se aplanan con un cuchillo cuidando de no romperlas. Después se le pone el dulce y el baño blanco, y se vuelven a poner un momento al horno.

La frase "tomar el té" atravesó generaciones y quedó incorporada en el lenguaje local, pero una de sus principales difusoras la calificó de

elitista. Veamos:

Henry Walsh, inmigrante inglés, trabajaba en el ferrocarril. En su hogar siempre se observaron las rígidas costumbres inglesas. Así lo hicieron Susana y María Elena, hijas del segundo matrimonio del inmigrante. “A las cuatro en punto de la tarde, invierno o verano, se tomaba el té con leche, cosa que los chicos detestábamos. Hubiéramos preferido el tazón de café con leche, pero debíamos tomar té”, contó María Elena Walsh, evocando las tardes de los años 30 en la casa de Villa Sarmiento (Morón, provincia de Buenos Aires).

La autora de “Canción para tomar el té” contó en una entrevista televisiva: “Esta es una canción muy elitista porque se supone que la gente paqueta, los chicos regios, toman té. Los otros, el resto, toman leche o el chocolate o el café con leche”.

Por lo tanto, “estamos invitados a tomar el té, la tetera es de porcelana, pero no se ve, yo no sé por qué”, resultó ser una canción de protesta.

NARANJAS, HESPÉRIDES Y CÓCTELES PATRIOS

Melville Sewell Bagley, nacido en la ciudad norteamericana de Bangor, en el estado de Maine, tenía 24 años cuando arribó a Buenos Aires en 1862. Consiguió trabajo con los hermanos suizos Demarchi en la droguería La Estrella, antecesora de la farmacia que lleva el mismo nombre, una de las clásicas de la ciudad. Su desempeño le valió la confianza de los boticarios que lo contrataron. No solo aprendió rápidamente el idioma, sino que encontró un nicho donde desarrollar su potencial.

Luego de dos años de servicios intachables, se asoció con sus empleadores y estableció una casa de pastas y licores que era una novedad para esos tiempos. Y fue en esa época cuando, impulsado por el bioquímico Domingo Parodi, asociado a los suizos, Bagley ideó el primer producto de la compañía: la Hesperidina, una bebida estimulante y con virtudes curativas. El nombre era una evocación al mítico Jardín de las Hespérides, con el árbol cuyo fruto eran las manzanas doradas que en varias interpretaciones figuraron como naranjas.

Bagley comenzó a preparar su producto en 1864, empleando una fórmula que contenía, además de las cáscaras, agua de azahar, manzanilla y otras hierbas importadas. De las propias manifestaciones del autor del elixir se desprende que aplicó la receta del doctor Samuel Cooley, a quien podemos citar como el padre de las *bitter oranges* (naranjas amargas) en los Estados Unidos. Sin duda, el brebaje argentino contendría ciertas adaptaciones locales.

El éxito de la bebida curativa fue inmediato. Influyeron las propiedades sanadoras de las naranjas y el sabor que cautivó a argentinos y uruguayos. Pero estos factores se complementaron con una genialidad de Bagley, la original campaña publicitaria del lanzamiento del producto, basada en la intriga.

Antes de que irrumpiera la primera botella en el mercado, en los cordones de las veredas aparecían pintadas misteriosas con el nombre "Hesperidina". También se veían carteles que comunicaban un extraño mensaje: "Se viene la Hesperidina".

En el popular diario *La Tribuna*, a través de avisos enigmáticos, se anunciaba la llegada de una nueva bebida. La incógnita fue develada

con una publicidad en el mismo diario, el 24 de diciembre de 1864. En la gráfica se informaban los beneficios que el "*bitter* estomacal" aportaba a la salud (para contrarrestar dispepsia, indigestión, cólicos, ataques nerviosos y dolores de cabeza, entre otros) y los lugares donde podía adquirirse, como la droguería de los Demarchi, la Confitería del Cabildo, el Café de los Catalanes o la botica de Aurelio French, hijo del conocido militar que actuó en la Revolución de Mayo.

En las etiquetas de las primeras botellas, similares a las de la ginebra, señalaba: "Estimula y entona el sistema nervioso, promueve las saludables secreciones del cuerpo" y "Es un licor exquisito de mesa para disponer el apetito y facilitar la digestión de los alimentos".

Tuvo, además, una valiosa e inesperada ayuda que le posibilitó multiplicar la difusión del aperitivo. Durante la cruenta Guerra del Paraguay, los jefes argentinos advirtieron una gran cantidad de bajas debidas al paludismo o malaria. Los remedios aportados por los médicos no lograban detener los contagios. Sin embargo, la solución se encontraba al alcance de la mano y en abundancia. Los soldados que masticaban cáscaras de naranjas amargas como una golosina no eran derrotados por el paludismo. Lo mismo ocurría con aquellos que saciaban el hambre cotidiana con esa fruta. Se corrió la voz para que todos se proveyeran en los miles de naranjos que crecían naturalmente. ¿El tratamiento puso fin al problema? No en forma completa. Pero el descenso de casos de malaria fue notable.

Mientras las tropas aplicaban la terapia de las naranjas amargas en territorio guaraní, el joven Bagley preparaba en Buenos Aires su bebida curativa a base de naranjas amargas que revolucionaba el mercado, sin descuidar ninguna arista del negocio.

A los dos años del lanzamiento, rediseñó la botella original. Fue entonces cuando adoptó la forma clásica de barril y causó sensación. Esto se debió a un problema que se había presentado: los imitadores. En 1866, el emprendedor debió concurrir a la Justicia en dos oportunidades. Pero no alcanzó. De vez en cuando surgía un nuevo intento de aprovecharse y una vez más el norteamericano buscaba amparo en los tribunales. Incluso, encargó la impresión de las etiquetas al Bank Note Company de Nueva York, una de las entidades donde se imprimían los dólares norteamericanos. Y eso no fue todo. En 1876 consiguió la atención del presidente Nicolás Avellaneda, quien creó la Oficina Nacional de Patentes de Invención. El primer registro, del 27 de octubre, corresponde a la Hesperidina de Bagley.

El aperitivo que dio comienzo a todo se convirtió en el sello de los tragos con impronta local. Los *bartenders* la emplearon para sus creaciones. Por ejemplo, Francisco Nadal, célebre *barman* español, nacido en 1890, que preparaba cócteles en la Confitería Richmond de la calle Florida (se había iniciado en el Savoy Hotel de Rosario), fue el

autor del 25 de Mayo y del Garay:

25 de Mayo:
- *5 gramos de Cherry Brandy*
- *45 de Hesperidina*
- *30 de Cognac*

Servido en copa de 90 gramos, previamente refrescada en hielo.

Garay:
- *5 gramos de jarabe de granadina*
- *25 de Cognac*
- *25 de Manzanilla*
- *25 de Hesperidina*

También se sirve en copa de 90 gramos refrescada.

Otro de los hombres detrás de la barra fue Emilio Mijangos, también español, quien trabajó en La Perla del Once desde 1912. A él le debemos el Campeón 1950, preparación que obtuvo el sexto premio en el concurso de *barmen* del mencionado año. Al igual que los anteriores, este cóctel que cuenta con dos golpes —dos inclinaciones de la botella— del brandy de *apricot* (damasco), también se servía en copa de 90 gramos, pero previamente bien batido en la coctelera. Llevaba:

Campeón 1950:
- *40 gramos de dry Gin Walker's*
- *20 de Hesperidina*
- *20 de Vermouth Soleil*
- *Más los dos golpes de Apricot Brandy*

Aclaramos que el clásico aperitivo Soleil, que se mantuvo en los bares por décadas, se elaboraba en la Argentina con yerbas y vinos importados de Francia, que eran provistos por la bodega Cazalis & Prats, los creadores de la fórmula original. Eso explica que en algunas recetas figurara como "vermouth francés".

Otro ejemplo de los tantísimos que podríamos sumar nos ha llegado de la mano de José Villasante. También español, arribó al país en 1910 y servía sus creaciones en la Confitería del Molino. El Palermo, muy requerido, iba en copa de 90 gramos refrescada:

Palermo:
- *4 golpes de Crema de Cassis*
- *4 de jarabe de Granadina*
- *25 gramos de Hesperidina*

- *25 de Dry Gin*
- *25 de Vermouth francés*

Para terminar, y aprovechando que hablamos de Palermo, la Hesperidina también estuvo presente en el San Lorenzo de Marcelino Llorca, quien arribó de España en 1905 y atendía a los parroquianos que concurrían al Pabellón de los Lagos, en el palermitano Parque Tres de Febrero. Bautizó la combinación —presentada en copa de cóctel— con el nombre del reconocido combate librado por los Granaderos de San Martín:

San Lorenzo:

- *10 gramos de crema de cacao*
- *35 de Vermouth francés*
- *35 de Hesperidina*
- *Decorado con una cereza*

De esta manera, los cocteleros rindieron homenaje al gran Bagley empleando el histórico bíter creado en 1864.

Además de la gran mayoría de españoles, mencionamos, entre los argentinos que se destacaban, a Rodolfo Marchelli del Tabarís y José Giménez de la confitería Tren Mixto. Pero el pionero, el que enseñó a todos la profesión y marcó el camino, fue un vasco francés. Pedro Eugenio Girard preparó los tragos para las figuras relevantes de su tiempo. Por supuesto, él también recurrió a las "naranjas de las Hespérides" que revolucionaron el mercado de las bebidas en tiempos de la presidencia de Mitre.

SARMIENTO Y LA ENSALADA DE PEPINOS

El 2 de mayo de 1871, desde Arrecifes, el presidente le escribió a su hermana, Bienvenida Sarmiento, quien se hallaba en San Juan. Golpeaba la epidemia de fiebre amarilla en Buenos Aires y Domingo Faustino le contó los motivos que lo llevaron a tomar la decisión de alejarse de la ciudad. “La fiebre atacó a mi portero, mató a mi cochero, y enfermó y casi despobló la calle en que vivía”. Luego de comentarle otros asuntos, y antes de despedirse, le advirtió: “Las uvas vinieron abominablemente acomodadas. Cuando quieran mandar, se acomodan los racimos sueltos en un cajón y se echa aserrín y se sacude el cajón suavemente para que el aserrín entre dentro del racimo, y rodee grano por grano, sin papel”.

Al temperamental sanjuanino le gustaba la buena comida y contaba con la asistencia de dos proveedoras de lujo, sus hermanas Bienvenida y Procesa. Por ese motivo, en Buenos Aires —regresó luego de unas semanas— disfrutaba de los ingredientes seleccionados por ellas en San Juan y Mendoza. Allí convivió con la menor de las Sarmiento, Rosario, y sus nietos.

“Te incluyo una fotografía reciente mía que muestra el grado de gordura alcanzado, disimulándose así las arrugas y demás deterioros de los años”, le escribió a Bienvenida cuando había cumplido la mitad de su presidencia.

Leopoldo Lugones no conoció a Sarmiento en persona, pero tuvo la oportunidad de recrear la vida cotidiana del sanjuanino, gracias a testimonios directos, como el del nieto Agustín Belín Sarmiento. En el comedor, Rosario ocupaba la cabecera y era la encargada de servir “a la provinciana”. Esto significaba que se dejaban las fuentes con diversos platos en la mesa, y la vajilla ocupaba la cabecera opuesta. Lugones describió, a grandes rasgos, el menú en el hogar del expresidente: “La comida era criolla —es decir, sopa, carne, locro y otros guisados—, con pocas especialidades, salvo las gruesas aceitunas cuyanas preparadas conforme a la receta local, con cebolla y zumo de naranjas. Los pepinos predilectos y, una que otra vez, las espinosas truchas de Guanacache. Después, dulces de San Juan, a los que era muy afecto su sensualismo de viejo, y que solía convidar a sus tertulianos, con la copita de mistela habitual entonces en las provincias”.

Sarmiento fue cautivado por las truchas de Guanacache durante su estadía en Chile, cuando era un joven unitario exiliado. En cuanto a las aceitunas cuyanas, preparadas con jugo de naranjas y cebolla, formaban parte de las remesas que le enviaban las hermanas. La próxima carta está fechada en noviembre de 1874, al mes siguiente de haber cumplido el mandato presidencial, cuando descansaba en su propiedad en el delta de Tigre.

Señora Bienvenida Sarmiento
Mi estimada hermana:
Como suelen mandarme frutas, dulces u otras cosas de casa, y sería largo decir a cada una la que deseo te dirijo ésta, para que sea como un cartel puesto a la vista de todos.
Grande impresión causaron aquí los rosarios de higos, como les llamaron sartas de brevas. Si las hay buenas mándame. Feas son de más.
Las aceitunas remojadas o aprensadas son siempre bienvenidas. Las conservas de membrillo tan rubias como vienen se las disputan mis amigos. Don Manuel Ocampo [se refiere al abuelo de Victoria] echa de menos los dulces. He ofrecido a doña Chepa Lavalle [hermana del general] duraznos descarozados, escogidos para mandar a Suecia. Haz que se obtengan para ello los mejores.
Dile a Procesa que me mande su receta de duraznos en aguardiente que eran buenos, para hacerlos aquí en las islas en lugar de traerlos de San Juan.
Cualquiera de estas cosas que manden háganlo por las sillas de postas a mi nombre, encomienda de frutas escrito. No creo que de San Juan puedan mandar uvas. Las que mandó Faustina y otras se han perdido siempre por mal acomodadas y la distancia. De Mendoza llegan buenas.
Mándenme siempre que puedan conserva de membrillos. Las pasas de higo no tienen demanda sino es las brevas en [el original ilegible].
Las últimas que mandó la de Klappenbach de moscatel eran exquisitas aunque un poco resecas. Vaya una carta que sólo contendrá objetos y cosas de comida. Mi salud está buena, aunque con ataques a la garganta y supuración ya permanente de un oído, aunque no sordo. No tengo siempre aquella poderosa digestión de antes, y ahora que tengo pepinos no puedo siempre responder de ella.

La mención del membrillo nos invita a sumar a una contemporánea de Sarmiento. Regresa a esta páginas Virginia Pueyrredon, dos años más joven que el sanjuanino, quien publicó su receta de los alfajores de queso y que nos atrevemos a calificar de “queso y dulce *reversionado*”.

Alfajor de queso:
Una pulgada de agua en una cacerolita, queso rallado hasta que se une, se forma una torta, y así las que quieran: se hace los alfajores con dulce de membrillo disuelto en vino de jerez y almendras ó nueces pisadas; los contornos se envuelven en galleta seca, bien rallada o fariña cernida [harina colada mediante un cedazo].

Tal vez, los asuntos de la política hayan privado al goloso presidente de este alfajor especial. Porque Sarmiento estuvo enfrentado a José Hernández y el autor del *Martín Fierro* era sobrino nieto de Juan Martín de Pueyrredon. Una pena, porque le hubieran venido muy bien a la glotonería del sanjuanino las exquisiteces que preparaba la puntana.

Algunos biógrafos de don Domingo Faustino recordaron su gusto por la mazamorra y la mulita asada. Pero su predilección por los refrescantes pepinos está fuera de toda discusión. En cierta ocasión, le preguntó a la cocinera si le haría su ensalada preferida, la mujer respondió que no tenía pepinos y de inmediato el goloso sacó dos de sus bolsillos.

Durante su misión diplomática a los Estados Unidos le escribió a su amiga íntima Aurelia Vélez Sarsfield desde Nueva York: “Salgo por la mañana a almorzar, me compro al paso un pepino del que hago una ensalada. A la tarde, a comer y pasearme por el Broadway haciendo ejercicio”.

Vale la oportunidad para conocer la ensalada de pepinos con yogur que preparaba Alice Laden, el ama de llaves del dramaturgo irlandés vegetariano Bernard Shaw (1856-1950):

Ensalada de pepinos con yogur:
- *2 pepinos*
- *4 cucharaditas de menta finamente picada*
- *½ pinta [250 ml] de yogur*
- *Sal*
- *Cebollín picado como polvo*

Los pepinos deben ser pelados y cortados en rodajas finas. Mezclar con la menta picada y el yogur, y agregar sal a gusto. Poner la mezcla en un bol y espolvorear con cebollín picado.

La ensalada de pepinos bien aderezados es un recuerdo de la infancia de Lucio Mansilla (nacido en 1831) y de Silvina Bullrich (nacida en 1915), quien en sus memorias cuenta que siempre estaba presente en la mesa. También el almirante Guillermo Brown puede ser sumado a la lista de consumidores. Pero en su caso, y como marino habituado al aislamiento natural de las navegaciones, los comía en

pickles, conservados en frascos que embarcaba junto a sus pertenencias.

Acudimos a Amelia Simmons, la autora del primer libro de cocina publicado en los Estados Unidos (*American Cookery*, 1796), y su receta de los pepinos encurtidos en vinagre:

Pickles de pepinos:
Que sus pepinos sean pequeños, recién recogidos y libres de manchas. Haga una salmuera de agua y sal, lo suficientemente fuerte como para soportar un huevo. Hierva la salmuera, luego viértala sobre los pepinos y déjelos reposar durante veinticuatro horas. Luego, colarlos y secarlos bien con un paño.
Tomar el mejor vinagre de vino blanco, con clavo, nuez moscada y también su cáscara rebanada, granos de pimienta blanca, pimienta larga y jengibre (tanto como quiera) y hervirlo todo junto. Poner los pepinos con unas pocas hojas de parra y un poco de sal y tan pronto como empiecen a cambiar de color, ponerlos en frascos.

De regreso a Sarmiento, sabemos que solía usar la palabra "pepinera" como eufemismo para referirse a los lugares de formación. Hablaba de pepineras de héroes, de políticos y también se lamentaba de no haber hecho en San Juan "una pepinera de maestras para toda la república".

En cuanto a sus cualidades de *gourmet*, Lugones agregó una curiosa información: "Jactábase también de haber inventado un plato que denominaba burlonamente '*Tête de veau* a la Sarmiento': especie de pastel enorme, consistente en una cabeza de ternera, que previamente adobada, debía asarse al horno envuelta en masa, hasta la carbonización de la cubierta". Esta rareza culinaria fue ideada por el hombre que inspiró a un sobrino para que creara la Sociedad Protectora de Animales. El mismo que, en su función de abuelo, disfrutaba de ver a sus nietos devorar un pastel con forma de cabeza de ternera.

También contamos con el testimonio de Francisco Figueredo, cocinero que atendió muchas veces al sanjuanino. El chef contó que Sarmiento tenía preferencia por los platos criollos. Además, dejó una frase esclarecedora: "Todo el mal carácter que le atribuían los políticos se le disipaba al sentarse a la mesa".

EL CLERICÓ DE LOS VALIENTES

En una de las grandes capitales de la región, Lima, se servía un exquisito refresco que disfrutaron los hombres del Ejército Libertador de San Martín durante el verano de 1822. El ante era la bebida natural que aliviaba los efectos del calor. Juana Rosa Amézaga, autora de la receta que publicamos, no disimuló su idolatría por el ante, al punto de sugerir que debía ser rebautizada: "Delicia debió llamarse a esta exquisita mixtura de todo lo que hay sabroso, perfumado, refrescante y agradable al paladar. Se toma un vaso de ante, y se queda con deseo de tomar otro y otro. Es además, higiénico: tan saludable al sano como al enfermo; y delicia del convaleciente. A esto se añade la más fácil confección":

Ante limeño:
Se hacen cocer, con azúcar y agua suficiente como para compota, ciruelas secas, almendras peladas enteras, orejones de durazno, guindas conservadas, pasas de Málaga, clavos de especia enteros y trozos de canela.
Cuando todo está cocido, se quita del fuego y se deja enfriar.
Se escoge una piña o ananá madura, se la monda y se la corta en rebanadas delgadas. Se escogen los mejores duraznos y las naranjas de color dorado subido y bien frescos. Duraznos y naranjas se mondan y se cortan igualmente en rebanadas pequeñas.
Se prepara una vasija honda, de cristal o porcelana, y en ella se acomoda por capas: primero una de fruta, sobre ella un polvoreo de azúcar y canela, rociándola con tres cucharadas de vino Jerez del mejor; y otra capa de compota, y otra de fruta, con igual polvoreo de azúcar y canela, y rociada de vino. La última capa ha de ser de fruta, y enseguida se llena de vino el recipiente, hasta cubrir la fruta. Se deja, de un día para otro, impregnarse en el licor, frutas y compota, y se sirve en vasos.

Tratándose de un refresco tan popular en la ciudad peruana, nos atrevemos a suponer que San Martín, buen consumidor de vino, debe haberlo disfrutado en su mesa y en las recepciones sociales a las que asistía como principal invitado. Ni hablar de la tropa, jóvenes valientes y arrogantes que con autoridad se consideraban invencibles.

El ante es un pariente lejano de la sangría, del clericó y de todo vino

con frutas y azúcar. En la Antigüedad, los griegos combinaban sus uvas fermentadas con agua. No tomaban vino puro. A través del tiempo se han ido creando combinaciones adecuadas. Los ingleses conocieron en el Caribe y las Antillas una fórmula que los cautivó. Los locales la llamaban *sangaree*.

En 1806, un médico inglés que visitó Bridgetown, en Barbados, escribió que esa bebida probablemente se acercaba "al néctar de los dioses más que ningún otro licor". ¿En qué consistía? La respuesta fue suministrada por un sacerdote dominicano francés que obtuvo la receta en la ciudad caribeña:

Sang-gris [que es como la llamó el dominico]:
Vino Madeira colocado en un vaso o bol de porcelana con un poco de azúcar, jugo de limón (o lima), un poco de canela y clavo en polvo, una buena cantidad de nuez moscada y una tostada ligeramente quemada. Cuando considere que el líquido ha absorbido el sabor de todos los ingredientes, cuele con un paño fino.

Mientras que en Francia la denominaron *sangaré*, en España se conoció como sangaría, término que luego se redujo a sangría. Juan Mellet, un viajero francés que recorrió países de Sudamérica, ha señalado que en 1814, en La Serena (Chile), "usaban una bebida que se llamaba sangría, hecha de vino, agua, azúcar, canela molida, un poco de limón u otro ácido". Tal vez, nuestros valientes ya habían probado esta versión chilena antes de embarcarse a Perú.

El *Diccionario de Cocina*, escrito por Ángel Muro (Madrid, 1892), indica que sangría es el "nombre que se da, sin que se sepa por qué, a una bebida o refresco en que la base es el vino mezclado con limón, naranja, agua y azúcar. Es como una limonada que tiene por objeto refrescar y se usa mucho en giras campestres, o bien cuando hace mucho calor, y después de una marcha o de un ejercicio forzado que ha promovido la transpiración".

Hoy nadie discute que la denominación proviene de las islas caribeñas, aunque seguimos sin saber qué significaba. Antes de que Muro publicara su diccionario, en la mismísima Lima preparaban helado de sangría:

Helado de sangría:
Se cortarán muy delgadas las cáscaras de seis limones maduros y se pondrán en infusión por dos horas, en la cantidad de agua correspondiente a tres vasos, junto con trozos de buena canela y el azúcar suficiente para endulzar. Se cuela por tamiz; se baten dos claras de huevo y se le mezclan con un polvo de moscada. Se vierte sobre todo esto una botella de buen vino tinto: borgoña o burdeos, y se hiela con el

proceder de costumbre.

La receta pertenece a Mercedes Cabello de Carbonera y fue publicada en 1890.

Retomando las raíces del Caribe, la *sangaree* pasó a los Estados Unidos. En Gran Bretaña solía tomarse el tradicional *punch*, ponche de vino caliente, pero la versión fría con frutas, importada desde América, fue muy bien recibida y se convirtió en *claret cup*. Esto significaba vino suave en copa. Dicho en otras palabras, un tinto liviano como el Pinot, preparado en una gran copa, más bien un copón, como los que suelen alzar los campeones en los logros deportivos, que nosotros llamaríamos "ponchera".

El *claret cup* se multiplicó como una alternativa de refresco en el verano. A falta de vinos locales, los británicos se valían de las bodegas francesas. Pero a la combinación sabrosa aún le quedaba una escala fundamental para consagrarse.

En 1887, la reina Victoria de Inglaterra visitó la ciudad balnearia de Biarritz. Su sola presencia bastó para que se convirtiera en un lugar de moda para los súbditos de la Corona.

En los años posteriores, Biarritz recibió oleadas de turistas británicos. La invasión inglesa a la playa vasca y francesa llegó con algunas costumbres que se asentaron en la región. Allí fue donde comenzó a tomarse el *claret cup* que no integraba el menú de bebidas de los franceses, reacios a mezclar el vino con otros ingredientes. Pero la preparación inglesa se convirtió en un clásico del verano en las zonas balnearias del país galo.

Los argentinos con posibilidades económicas también conquistaron las playas francesas, donde era moda el *claret cup*. Aunque no era exactamente una novedad. En nuestro territorio, se conocía con la denominación inglesa desde los veranos de la década de 1870. Pero más a fin de siglo, se terminó adoptando la pronunciación que le daban los mozos y chefs franceses: *clericot*. Carlos Spriano, a quien ya presentaremos como corresponde, nos ha dejado la receta de la versión local que refrescó aquellos veranos, donde notaremos una diferencia fundamental con la que arraigó en Europa:

Clericot Nacional:
En una jarra de cristal se pone lo siguiente: una botella de vino blanco de Mendoza, el azúcar al gusto, el zumo de medio limón, rebanaditas del otro medio sin semillas, jugo de una naranja, medio sifón de soda, trescientos gramos de hielo machacado, ananás, duraznos, bananas y otras frutas cortadas en pedacitos. Perfúmese con dos copitas de Hesperidina.

El recetario citado es del año 1931 y allí se especifica que el vino era blanco, a diferencia del tinto suave de la fórmula inglesa.

Sin embargo, ese mismo año de 1931, las expertas tucumanas que compartieron todos sus secretos en *El arte de cocinar* de la Congregación de Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán estaban abiertas tanto al blanco como al tinto.

Veamos qué nos recomienda Amalia Prebisch de Piossek en el prólogo del libro:

Clericot:
Durante el almuerzo puede servirse, en verano, el delicioso Clericot, que haréis con vino blanco, rebanaditas de limón agrio, azúcar, frutillas o fresas. Servidlo muy helado. En el invierno obsequiad con Burdeos, agregándole un poco de agua caliente, azúcar y una varita de canela.

En nuestra tierra terminó siendo "clericó" y se afianzó en las playas, sobre todo, en Mar del Plata, la "Biarritz argentina". El término simplificado ya venía siendo usado desde hacía rato. Uno de los ejemplos es la receta de Marta, *La cocinera criolla*, que en 1914 nos contaba cómo se hacía:

Clericó de Sauterne:
En una jarra se ponen dos cucharadas de azúcar en polvo, una botella de Sauterne, medio sifón, fruta en pedazos, dos rodajas de limón y hielo picado; se revuelve mucho y se sirve.

Recalculando: Barbados, los Estados Unidos, Inglaterra, Francia y la Argentina. Y que la próxima copa sea con brindis en honor a los valientes del Ejército Libertador.

LOS INVENTORES DEL ASADO DE TIRA

Ladislao Martínez Castro y Braulio Costa eran vecinos en San Isidro, donde tenían sus chacras, y mantenían una muy buena relación. El primero, nacido en 1792; el segundo en 1794. Casualmente, ambos murieron en mayo de 1855.

Ese año, sus hijos, que eran buenos amigos y de la misma edad, firmaron un trato. Ladislao, homónimo de su finado padre, les rentó a Eduardo y Luis Costa un campo que formaba parte de su herencia, situado a unos setenta y cinco kilómetros al norte de Buenos Aires, al margen del río Paraná, en una zona conocida como Rincón de Campana.

Eso dicen los papeles pero, según tradiciones familiares, el arreglo lo habían hecho Braulio Costa y Ladislao Martínez. Y hasta aquí llega la historia de Ladislao hijo, quien algunos años después vendió las tierras a los Costa. Pero antes de despedirlo, agreguemos que también negoció con la empresa del ferrocarril la cesión de un terreno en San Isidro donde se edificó la estación que lleva su nombre.

Los Costa se abocaron al desarrollo de la estancia en Campana, sembrando, criando ovejas y también algo de ganado vacuno. Eduardo dejó la administración agropecuaria en manos de Luis y regresó a Buenos Aires con el objetivo de hacer carrera en la política. Era amigo de Bartolomé Mitre y también un decidido seguidor de su actividad pública. Cuando asumió la presidencia en 1862, Eduardo Costa fue nombrado ministro de Justicia e Instrucción Pública. Mientras tanto, su hermano menor se dedicaba a las tareas rurales.

Llegó la Guerra del Paraguay y Campana se convirtió en un punto logístico. Luis Costa no dejó pasar la oportunidad, asumiendo el papel de proveedor de carne del ejército, que enviaría desde el puerto, remontando el río. Para llevar adelante esta acción, se proveyó de la maquinaria necesaria y el matadero que montó fue modelo de su tiempo. Los Costa siempre se encontraban un paso adelante en materia de equipamiento. Luego de la guerra, continuaron con la actividad de producción vacuna y bovina. Y podemos decir que estuvieron en el lugar y tiempo indicados. Porque el arribo del vapor *Le Frigorifique* desde Francia, a fines de diciembre de 1876, con el histórico primer traslado exitoso de carne congelada, abrió las puertas a un comercio exterior de grandes proporciones y beneficios que aprovecharía la

Argentina.

Antes, solo se exportaba el cuero y la grasa. A partir de este acontecimiento, se sumó la carne, congelada con el fin de preservarla. Este nuevo escenario marcó el final de los saladeros (donde se realizaba el antiguo procedimiento de preservación cubriendo la carne con sal —para consumo interno—- y se procesaban el cuero y la grasa) y el surgimiento del frigorífico.

Llega el tiempo de presentar al inglés George Wilkinson Drabble. Arribó al Río de la Plata con veintiséis años, hacia finales del gobierno de Rosas, y participó en negocios vinculados con los bancos y los ferrocarriles. De hecho, fue quien convenció a los ingleses de que debían invertir capital en los trenes locales.

Advirtió tempranamente las ventajas comerciales que le depararía la exportación de carne. Entonces, hizo un primer ensayo: envió ganado en pie, más precisamente tres ejemplares de raza Hereford y tres Shorthorn.

Los animales fueron faenados en el destino y los capitalistas ingleses quedaron encantados con la calidad de la carne y con su sabor. Los comensales suponían que Drabble había hecho una selección muy exhaustiva de las vacas. Sin embargo, el pionero les aclaró que solo habían ido al campo y señalado, de cada especie, tres ejemplares de buen peso. En realidad, el secreto residía en las excelentes pasturas que consumía el ganado. El negocio estaba a la vista.

Drabble creó en 1882 la compañía The River Plate Fresh Meat, un frigorífico que, como su nombre lo indica, se encargaría de congelar carne, debidamente cortada, y exportarla a Inglaterra. Al año siguiente se despachó el primer embarque.

En Londres aparecieron las carnicerías de la Fresh Meat, con gran éxito por la calidad del producto que ofrecían. En poco tiempo se multiplicaron los frigoríficos en la Argentina y se dedicaron a invadir Inglaterra. Lo curioso es que aquellos locales y sus clientes fueron partícipes necesarios en la definición de los cortes de carne vacuna.

Así como Luis Costa se había provisto de herramientas modernas, George Drabble y sus hijos aprovecharon los adelantos tecnológicos aplicables al fraccionamiento de la carne. Primero fue el empleo de serruchos, que reemplazaron a los cuchillos y a las hachas usados por la paisanada. En la década de 1910, ya se contaba con la sierra eléctrica. Estos dos elementos permitieron que el costillar fuera trozado en huesos de menor tamaño y así nació —de pie, señores— el famoso asado de tira, un corte transversal de las costillas, cada seis u ocho centímetros.

Debemos a la cadena de hechos mencionados la aparición fortuita de este protagonista de los asados que, aclaremos, era el desecho de la carne que se exportaba. Inglaterra compraba cortes sin nada de hueso.

Como explica con claridad el historiador de Campana, Claudio Valerio (quien investigó los pormenores y reclama la denominación de "Capital del Asado de Tira" para su ciudad), en los primeros frigoríficos, este desecho era consumido por los propios empleados en los lugares de trabajo y también en sus casas. La propagación del manjar fue directamente proporcional al aumento de las exportaciones. Es más, hubo sobreabundancia de costillares y no era extraño ver varios flotando en el río, como si fueran camalotes.

Pero ¿qué pasaba con las costillas antes de la década de 1880? ¿Nadie las comía? Sí, por supuesto que en temporadas de escasez, cada centímetro de carne era aprovechada. El costillar fue alimento de los soldados en campaña, en situaciones críticas. Se conocen los casos de dos ejércitos que padecieron la falta de recursos: el de Belgrano apostado en Tucumán y el Ejército Libertador en Lima. Precisamente, desde la magnífica capital de Perú, rescatamos la receta de "costillas asadas" que Eulalia Deheza —hija del bravo guerrero de la Independencia Román Antonio Deheza— envió a Juana Manuela Gorriti con el fin de que se publicara en *Cocina ecléctica*, obra de 1890. Aquí la compartimos:

> *Asado de costillas:*
> *Córtese al través del costillar de vaca una pieza cuadrilonga [rectangular], de la dimensión que se necesite. Lávesela con agua fría, y después de enjugarla, revuélquesela en un plato de caldo condimentado con bastante sal y una puntita de ajo y cebolla molidos. En seguida se le deja escurrir y se le extiende en la parrilla, del lado de los huesos, sobre un fuego muy vivo.*
> *Cuando los huesos se hayan tostado, se tiene ya pronta otra cama de brasas, igualmente vivas, sobre la que se traslada la parrilla, volviendo con prontitud la pieza del lado de la carne, que, ya casi cocida al través de las costillas, con cinco minutos más de fuego, está a punto de servirse sobre una salsa líquida de tomate, condimentada con aceite, vinagre, pimienta, sal y tajaditas de ajíes verdes.*

La receta de Eulalia Deheza de Carreño nos ofrece otra perspectiva del costillar, aprovechándolo de una manera diferente, lejos del asado de tira, corte insignia de Campana.

Para terminar, en 1901 se descubrió que no era necesario congelar la carne, sino que bastaba con refrigerarla, siempre y cuando se consumiera durante los cuarenta días próximos a la faena. Surgió entonces el *chilled beef*, bien ancho, que cautivó aún más el paladar británico. En la Argentina se decía que la carne de exportación, la que comían los ingleses, jamás iba a ser admitida entre los consumidores puertas adentro. Por eso, tildaron de aventura sin sentido al

emprendimiento de Francisco Lapietra, cuando el 14 de septiembre de 1935 abrió el restaurante La Cabaña en la avenida Entre Ríos, a cuatro cuadras del Palacio del Congreso.

Sus gruesos bifes se hicieron famosos y la “carne de exportación” encontró su lugar en el mercado local, cuando el asado de tira ya llevaba unos cincuenta gloriosos años en el plato de los argentinos.

SI ES DE BAGLEY, TIENE HISTORIA

Hasta que Melville Bagley compró una quinta en Bernal, fueron los propios vecinos de la ciudad de Buenos Aires quienes proveyeron la materia prima para su genial Hesperidina. Un carrito recorría las calles y paraba en las casonas para preguntar: "¿Tiene naranjas para vender?". Los frondosos naranjeros eran habituales en los patios del fondo por una costumbre de contar con cítricos a fin de disimular los malos olores.

Para alegría del emprendedor, llegaban contingentes de inmigrantes en los barcos y el mercado se expandía. Bagley disfrutaba del éxito, pero había asumido que no podía quedarse con su producto estrella, sino que debía diversificarse. En 1875, un año antes de patentar la marca Hesperidina, Melville lanzó las primeras galletitas Bagley: Lola. Y luego una mermelada (donde se aprovechaba la pulpa de las naranjas amargas que se usaban para su popular bebida). Desconocemos la fórmula empleada, pero podemos aportar la preparación casera de Remedios Obarrio de Beccar Varela, nacida en San Isidro, en 1876.

Mermelada de Naranjas:
Cuatro naranjas. Un dulce. Un limón. Cuatro litros de agua. Azúcar, si son seis o siete tazas, se pone una menos. Se pela la fruta y se cortan en tres o cuatro pedazos y las cáscaras lo más finito y chico que se pueda, se pone todo esto en el agua hasta el día siguiente que se pondrá al fuego para que hierva quince o veinte minutos, hasta que se ablanden las cáscaras, y se ponen también las semillas. Estas en un tul para que suelten toda la goma, poniéndolas en una taza con agua y teniéndola así hasta el siguiente día, y se echa esa agua con las semillas a la cacerola donde están los cascos con el agua, poniendo todo al fuego, definitivamente.
Si se tienen más semillas que las que se sacan de estas frutas es mejor, pues quedará la mermelada con más jalea.

Bíter, galletitas y mermelada. Los tres productos se afianzaron en el mercado gracias, una vez más, a la visión publicitaria del innovador, quien creó el eslogan: "Las tres cosas buenas de Bagley". En la segunda mitad de la década de 1870, la empresa se consolidó y

aprovechó la expansión del ferrocarril para traspasar la frontera de Buenos Aires.

El 14 de julio de 1880, cuatro días después de haber cumplido 42 años, murió el gran hacedor Bagley y la empresa quedó a cargo de su segunda mujer, Mary Hamilton, mientras que los socios Juan León Trilla y Jorge McLean se ocuparon de la administración. Los Demarchi, quienes le habían dado su primer empleo a aquel joven inmigrante norteamericano, también participaban de la empresa. Todos trabajaron sin descanso para mantener en alto el nombre del creador de la firma.

Con un pie en el siglo XX, la compañía siguió invirtiendo en maquinaria, mejorando la calidad de sus creaciones e instalando nuevas fábricas. Los carros que transportaban su mercadería paseaban por Buenos Aires tirados por caballos. La gente los conocía como “los percherones de Bagley”.

Al año siguiente, lanzaron al mercado las galletitas Mitre —con la debida autorización del expresidente— que lograron popularidad inmediata. También aparecieron otras, como las Variedad, Tertulia y Soda. La inauguración del Teatro Colón, en 1908, se tomó como excusa para el relanzamiento de unas obleas, ahora clásicas. Las Ópera se ofrecían como un complemento elegante para acompañar el helado o el champán. Sí, fueron ellos los que impusieron las obleas en las copas heladas.

En ese tiempo se gestó el nuevo eslogan que ha perdurado a lo largo del siglo XX: “Si es Bagley, es bueno”. A partir de 1924, el proceso de expansión fue ininterrumpido. Se amplió la industria y Bagley sumó a su oferta conservas, encurtidos, vinagre y una línea de postres llamada Jelina.

A mediados de los años 40 aparecieron las famosas Criollitas y continuaron lanzando nuevas elaboraciones. Así nació la idea de la venta enlatada de dulce de membrillo y batata, como el envasado de galletitas en paquetes de celofán o la venta por peso con productos que llegaban a los almacenes en grandes latas para venderse a granel.

El joven inmigrante norteamericano que bajó del barco en la Buenos Aires de 1862 creó una empresa que trascendió las épocas, sosteniéndose en el tiempo por más de ciento cincuenta años. Merengadas, Sonrisas, Rex, Mellizas, Amor, Rumba, Traviata, Chocolinas y más.

Despedimos con todos los honores a míster Bagley, quien descansa en el Cementerio Británico, recordando otras de sus genialidades. Durante el carnaval de 1874 se presentó la comparsa Hesperidina, que desfilaba al ritmo de una composición escrita especialmente para promocionar el aperitivo. La letra de la pegadiza canción decía:

Hermosas hijas del Plata,
de sus riberas caudal,
tesoro que avara oculta
la nueva Roma Oriental
de bellas y puras porteñas,
rosas del mismo rosal,
unid vuestras armonías
saludando al Carnaval.

Ven con nosotros,
niña divina.
La Hesperidina,
ven a tomar.
Viva de Melville,
el grato invento.
Viva el contento.
Viva el amar.

De alegres festines vamos
en procura, y el amor
a vosotras ofrecemos
de las copas, al rumor.
Cantemos, niñas, cantemos,
el aire hienda el amor
de las voces y choquemos
nuestras copas de licor.

Luego repetía el estribillo “Ven con nosotros…”. Por aquel carnaval, el gran Melville es considerado también el pionero de los jingles en la Argentina. Y por si eso no alcanzara, uno o dos de los integrantes de la comparsa entraban a las casas y cantaban para la familia. Un verdadero genio, míster Bagley.

ASADO CON CUERO, INVENTO MILENARIO

"Nos casamos el sábado 23 de octubre de 1943 en la quinta en Muñiz. Teníamos 22 años. Recuerdo que mi padre me dio una Guía Social y me dijo que los que estaban marcados eran sus invitados. Luego me dieron otras dos guías marcadas; una mi suegro y otra Elsa Shaw de Pearson. Yo tuve que hacer todos los sobres porque ellos estaban de viaje. Papi se fue a Colombia porque tenía una fábrica que atender. Alick, mi futuro suegro, viajaba mucho y me tuve que ocupar de todo".

El relato pertenece a Cecilia Bunge, conocida emprendedora que años después forjaría la ciudad balnearia de Pinamar.

"El día del casamiento me levanté al alba, me hice los rulos y los tapé con un sombrero y con un vestido floreado empecé a hacer los preparativos. Trabajé tanto para preparar la fiesta que un mozo del Plaza Hotel preguntó '¿Dónde está la novia?'. Y cuando dije que la novia era yo, todos se quedaron asombrados y el que me preguntó soltó una carcajada".

¿El menú para los dos mil invitados a la quinta, cuyo servicio realizó el personal del Plaza Hotel? Asado con cuero.

La anécdota nos da pie para que nos ocupemos de una clásica costumbre gastronómica del campo. Su preparación no requería conocimientos profundos. Simplemente, se armaba un colchón de brasas, por lo general con bosta, y se acostaba allí la carne, apoyada en el cuero que hacía las veces de amortiguador del calor.

El asado con cuero llegó con los españoles, más precisamente con los andaluces, que aprendieron el sistema de los árabes, verdaderos adelantados en el arte culinario.

Lucio V. Mansilla contó que su padre se inclinaba por las comidas criollas, principalmente la carne con cuero. Al respecto, el escritor argentino explicó que esa forma de cocción era "de origen árabe, que Alejandro Dumas aprendió a preparar en Argelia y de cuya habilidad se enorgullecía más que de haber sido y ser el primer novelista francés".

El autor de *Los tres mosqueteros* y de *El conde de Montecristo* siempre puso en evidencia su fascinación por la cocina. En 1873 se publicó una narración suya de un viaje a Oriente, en el que le tocó ser testigo privilegiado de la elaboración de este tipo de asado. Su minuciosa

observación nos permite conocer de qué se trataba:

Asado con cuero hecho a la manera árabe:
Había escuchado mucho sobre cómo preparar el cordero en el desierto, así que no quería perder ninguno de los preparativos. Los árabes empezaron sacrificando el cordero con todos los detalles religiosos recomendados por el Corán, luego le abrieron la panza, le sacaron los intestinos, conservaron el corazón, el hígado y los pulmones. Luego rebuscaron provisiones en la bolsa: dátiles, higos, pasas, miel, sal y pimienta. Después de lo cual cosieron el vientre con el mayor cuidado.
Mientras tanto, los dos árabes que no estaban ocupados con el cordero cavaron con sus sables un hoyo de sesenta centímetros de profundidad, lo rellenaron con leña seca a la que prendieron fuego y dejaron preparado otro manojo de leña seca cerca de la primera que quedó reducida a brasas.
Luego pusieron el cordero con su piel sobre este lecho de carbón caliente, cubriéndolo con el manojo de leña que habían preparado de antemano y que inmediatamente se encendió.
Cuando este manojo de leña se quemó, la oveja quedó enterrada como una castaña bajo las cenizas. Luego, los árabes le arrojaron por encima parte de la tierra que habían sacado del pozo donde se había cocinado; me dijeron que fuera a ver el anfiteatro a mis anchas y que, en una hora y media, estaría cocido el cordero.
Después de una hora y media volví, porque tenía mucha hambre y, sobre todo, muchas ganas de degustar la cocina de mis guías. Ellos empezaron a registrar su fuego subterráneo y sacaron la oveja. Estaba asada como una papa con la piel quemada. Al rascar con un puñal, la piel adquirió el hermoso color dorado de un asado cuya cocción ha llegado a su punto. La lana quemada desapareció por completo y se adivinó detrás de esta piel, de la que ninguna grieta había dejado escapar la grasa, una pulpa suculenta llena de sabor.
Debo decir que he comido cordero en algunas de las cocinas más reconocidas de Europa, pero nunca he comido carne más sabrosa que la de mi cordero cocido bajo las cenizas, que recomiendo a todos los viajeros a Oriente.

Un antiguo recetario andalusí del siglo XIII, de autor desconocido, se ajusta a la descripción de Dumas y abona la forma de vaciar de achuras el interior para rellenarlo con alguna preparación especial.

Cordero asado con piel:
Tome un carnero y saque lo que hay en él a través de un lugar estrecho y colóquelo en una vasija grande. Vierta agua hirviendo sobre él y saque la lana para que no quede nada en la piel. Limpie lo que se sacó de

adentro, haga de él un relleno y cocínelo con especias, aceite y un poco de murri naqî [salsa salada que se logra a partir de la fermentación de la cebada].

Regréselo al interior del carnero, después de batirlo con huevo y especias. Cosa el vientre y el cuello y cualquier otra abertura para que no quede lugar para que se escape la grasa. Colóquelo en el tannur y déjelo hasta que esté listo. Luego sáquelo y córtelo en trozos con un cuchillo afilado, espolvoreándolo con sal molida, pimienta y canela.

El *tannur* era un horno cilíndrico y portátil que se empleaba para cocinar con brasas. Pero antes de seguir, debemos subrayar que esta preparación sacaba las achuras para cocinarlas aparte y luego regresarlas. Es un dato valioso porque confirma que no somos los pioneros en el consumo de las mismas, tema que trataremos más adelante. Resignados, retiramos una cucarda más de las que adornan la narcisista gastronomía autóctona.

Estos fueron los antecedentes de los asados con cuero locales, que pertenecen a la forma más rudimentaria, ya que no contenían ningún relleno. La mención en plural se debe a que existen diversos modos de prepararlos. Miguel Brascó reconoció tres posibilidades, de las cuales la tercera era la más compleja:

—Uno ensarta trozos grandes de ternera o novillo con su cuero y pelo en un espetón o hierro en cruz, orientado (lado del cuero) largo, lerdo y lejos hacia un lecho de brasa, tirando a tranquilo.

—Otro, con similares condiciones de calor y orientación, pero sobre una parrilla horizontal, tapadas las carnes con una chapa para crear atmósfera de horneado.

—El tercero es una especie de curanto, con cortes de animal joven metidos en una bolsa, cocida con su propio cuero, el pelo para afuera. La bolsa va apoyada en forma directa sobre un lecho de brasa amable, medio hundido en la tierra, y luego encima se le van agregando otras brasas y una larga dosis de paciencia.

El tercer método fue mencionado por el escritor Roberto Payró (*En las tierras de Inti*, 1898), cuando aludió al “sólido y sustancial asado con cuero, que no se prepara [en el norte] como en el litoral, poniendo al fuego los pedazos de carne, sino retobando y cosiendo en la piel los mejores trozos del animal; luego se asan dentro de esa envoltura, generalmente al horno y, por excepción, en hoguera de leña fuerte”.

Aquella cocción tan criolla y campera (y árabe) fue un plato selecto del Plaza Hotel de Retiro (hoy Hotel Marriott Plaza), durante años, hasta que una disposición sanitaria obligó a retirarlo del menú. Y que

tuvo su momento estelar en la noche del sábado 23 de octubre de 1943, cuando dos mil elegantes invitados a la quinta de Muñiz lo consumieron en el casamiento de Cecilia Bunge y Enrique Shaw.

PELLEGRINI: EL MENÚ DE LOS DOCE PASOS

La Revolución de 1880 fue el último enfrentamiento armado de la guerra civil en torno a la hegemonía de Buenos Aires. Fuerzas que respondían al gobernador bonaerense Carlos Tejedor se batieron con las nacionales del presidente Nicolás Avellaneda. Hubo gran cantidad de muertos en ambos bandos y la principal consecuencia de aquellas semanas negras sería la federalización de la ciudad de Buenos Aires. Dicho de otra manera, el nacimiento de la Capital Federal.

Avellaneda entregó los atributos de mando a Julio Argentino Roca el 12 de octubre de 1880. Cuatro días después, tuvo lugar el banquete que el mandatario saliente organizó para agasajar a su ministro de Guerra, de tanto protagonismo esas semanas, el doctor Carlos Pellegrini (quien asumiría la presidencia de la Nación diez años después).

El servicio del agasajo fue provisto por uno de los mejores restaurantes de aquel tiempo, la Confitería del Gas, cuya historia repasaremos en breve. La cartulina con el detalle del menú, que recibió cada uno de los comensales, fue conservada por el hermano del agasajado, Ernesto Pellegrini. Luego pasó a manos de Tomás Vallée, sobrino nieto del presidente. Hoy lo custodia Sergio Etchart, sobrino de Vallée. Gracias a su generosidad podemos reproducirlo. Su estudio nos ha permitido conocer valiosa información acerca de las costumbres culinarias de 1880. Aquella comida ofreció:

- *Potages: Montecristo a la Reine.*
- *Hors d'œvre chaud: Coquilles d'huîtres au gratin.*
- *Poisson: Anchois à l'Américaine.*
- *Relevé: Filet piqué à la Jardiniere.*
- *Entrées: Petit timbales à l'Argentine y Jambon d'York au Madère et épinards.*
- *Froid: Crevettes à la Nationale y Aspic de foies gras Belle-vue.*
- *Sorbet: Punch à la Chacarita.*
- *Légumes: Asperges sauce hollandaise.*
- *Rôt: Becassines en canapé.*
- *Entremets: Biscuit Moka, Baba à la Guadeloupe y Pains d'abricots.*
- *Fromage Glacé à la Capitale.*

• *Desserts assortis y café.*

La moda de los menús en francés surgió en la década de 1860 y se propaló como norma elegante, además de que se buscaba un lenguaje común para todos los platos, independientemente de dónde hubieran sido originados. La lectura de este —y otros— permite analizar el orden de los pasos habituales:

1ro. Sopas y caldos.
2do. Aperitivos, preparaciones que se comían en uno o dos bocados (por ejemplo, ostras, vieiras, canapés).
3ro. Pescado.
4to. Plato fuerte de carne, acompañada de verduras saltadas y una salsa.
5to. Entrada caliente (por lo general, carnes cortadas con alguna guarnición).
6to. Entrada fría (carnes o aves moldeadas con gelatina, patés, terrinas).
7mo. Un helado frutal de agua combinado con una bebida alcohólica.
8vo. Plato principal de vegetales calientes (espárragos, alcauciles,espinacas).
9no. Plato de carne asada (vaca, faisán, ciervo, etc.) con acompañamiento.
10mo. Entremeses dulces, que podían ser fríos o calientes (pastelería, tartas, crepes).
11mo. Crema helada moldeada (lo que vulgarmente se denomina "cassata" en la Argentina).
12mo. Postres (flan, macedonia de frutas, mousse, etc.) y luego café y licores.

Según la ocasión, podían omitirse algunos pasos o intercambiarse, por ejemplo, empezar con los aperitivos y seguir con las sopas, o comer los asados primero y las legumbres después.

Este orden, originado en el menú clásico francés de doce tiempos, abarcó los años de la *Belle Époque* (1870-1914).

El arte de aquellos cocineros iba más allá de cada preparación. En un menú con tantos pasos, debían mantener la armonía y evitar repeticiones de todo tipo. Por ejemplo, si el caldo era de gallina, quedaba descartado el pollo en los restantes pasos. A un plato en el que se distinguía la salsa blanca o la mayonesa, no podía seguir otro que presentara una monocromía similar.

Estas incompatibilidades, advertidas por Harry Schraemli en *Historia de la gastronomía*, incluían también las formas de elaboración. Una sopa de crema eliminaba la posibilidad de una crema de leche como

acompañamiento de alguno de los otros integrantes del menú y también una crema de chocolate para el postre. Unas empanaditas, que encajarían en el segundo paso, el de los aperitivos calientes, dejaba fuera de carrera un milhojas para el postre.

Asimismo, dos frituras consecutivas, al igual que dos carnes preparadas con la misma cocción, eran incompatibles. La pasta solo podía aparecer en una de todas las preparaciones.

Siguiendo el protocolo de su tiempo, la cartulina del menú constaba de una portada donde se indica la fecha de la comida y el motivo, su correspondiente contratapa y las dos internas: una con el menú y la otra con los vinos. En este caso, la comida se acompañó con Jerez Amontillado (para el tapeo inicial), Château D'Yquem 1873 (Sauterne, blanco dulce), Château Larose (un buen tinto de Burdeos), Rhin (un blanco seco), Château Lafite (clásico francés de corte, con Cabernet Sauvignon) y Clos Vougeot (Pinot Noir de la Alta Borgoña). El champán Mumm, el oporto para el postre y los licores para los puros.

Cabe preguntarse si fue un banquete extraordinario. Considerando el nivel de los comensales, nos atrevemos a decir que fue una muy buena comida, pero sin un nivel de excelencia que los haya sorprendido. Eran platos habituales en este tipo de comidas, incluso los excelentes vinos. Pero, por supuesto, marca una época de exquisitez y apego a las normas que se imponían en el mundo de la gastronomía.

LA COMIDA AFRANCESADA

La mayoría de los platos propuestos por la Confitería del Gas para agasajar a Carlos Pellegrini el 16 de octubre de 1880 se encuentran en los libros de cocina escritos por chefs franceses, entre quienes destacamos a Auguste Escoffier. Si bien el primero que publicó está fechado en 1903, el talentoso cocinero llevaba años figurando entre los más famosos del mundo.

Escoffier había abierto su primer restaurante en 1878 en Cannes. En 1890 se asoció con César Ritz e inauguraron el Savoy de Londres; ocho años después, el Ritz de París. Era el cocinero estrella de aquellos años y con sus consejos comenzaremos a detallar las recetas del mencionado banquete porteño.

Huîtres au gratin (Ostras gratinadas):
Abra las ostras, sepárelas, desbarbe y vuelva a colocarlas en su caparazón. Póngalas en una bandeja para hornear cubierta con sal y cúbralas ligeramente para mantenerlas en posición vertical. Exprima una gota de jugo de limón en cada una. Espolvoree con pan rallado frito y agregue en cada ostra un trocito de manteca del tamaño de una arveja. Gratine en horno caliente.

Filet piqué à la Jardiniere (Filete mechado a la jardinera):
Meche el filete de ternera con tocino y áselo. Acompáñelo con un contorno de verduras: 125 gramos de zanahorias y otro tanto de nabos, cortados con una cuchara estriada, cocidos en consomé y glaseados. 125 gramos de arvejas y otro tanto de apio y chauchas cortadas en pequeños diamantes: estas verduras saltadas en manteca por separado y en el momento. Diez ramitos de coliflor recién cocida. Organice estos elementos alrededor de la carne, en ramos separados y tonos alternos. Cubra cada manojo de coliflor con una cucharadita de salsa holandesa.

Para la salsa, acudimos al recetario de María Varela, que coincide en la época.

Salsa holandesa:
Se amasan juntamente 220 gramos de manteca, dos cucharadas de harina y cinco o seis yemas de huevo. Se pone esta especie de pasta en

una cacerola con sal y pimienta gorda [chile tabasco, por ejemplo], el jugo de tres limones y medio vaso de agua. Se deja todo calentar meneándolo sin interrupción hasta que haya adquirido bastante consistencia para cubrir las legumbres.

Una alternativa local al filete mechado a la jardinera de Escoffier figura en *El arte culinario* del cocinero Francisco Figueredo (edición de 1914):

Lomo mechado a la jardinera:
Quite los nervios de un lomo de vaca. Meche con cuatro hileras de tocino fresco. Ponga en una cacerola dos cucharadas de manteca, una cebolla, dos zanahorias, un ramito de hierbas y el lomo encima con la parte mechada para arriba. Sazone con especias finas, sal, pimienta, nuez moscada. Tape para que se dore despacio durante hora y media.
Por otra parte, prepare una salsa española (cebolla, tomate, hongos, vino blanco y condimentos). Haga cocer en esa salsa una buena jardinera (zanahorias, coliflor, arvejas, puntas de espárragos, repollitos de Bruselas). Cuando estén cocidas las legumbres, ponga la jardinera en la fuente y el lomo en el centro, entero o partido, o acomode alrededor de la jardinera, que es la guarnición.

El décimo paso, es decir, el entremés dulce, llegaba luego de los dos platos principales. Alejandro Dumas, en su *Gran Diccionario de Cocina* (París, 1873), se refiere a los bizcochos que se servían en esa instancia.

Biscuit:
Pastelería fina y ligera compuesta de huevos —donde las claras deben ser batidas hasta cansarse la muñeca— con azúcar y harina o fécula, y algún otro aroma o sustancia (pistachos, almendras, chocolate, etc.) que se le agrega a la pasta.

Otro cocinero francés, Edmond Richardin, autor de *El arte del buen comer* (cuya primera edición es de 1901), nos ofrece su preparación del *Potage à la Reine* y del *Jambon aux Épinards (sauce Madère)*.

Potage à la Reine:
Hierva arroz, escúrralo y luego póngalo en una cacerola con carne de ave cubierta de caldo. Cocine todo junto, luego retire la carne de ave, tritúrela finamente con el arroz, pase por una gasa y mantenga todo en reserva, con la precaución de ir revolviendo. Tome cuatro cucharones de esta crema de ave, caliéntela y agréguele lentamente unas yemas de huevo y un trozo de manteca. Luego vierta todo de una vez en una

sopera, cuidando de mezclar bien, y sirva con trozos de ave cortados en crutones.

En cuanto al jamón con espinacas, Richardin recomienda:

Jambon aux Épinards (sauce Madère):
Empiece por desalar en agua fresca durante veinticuatro horas el jamón que desea cocinar. Luego métalo en una olla, cúbralo con agua y póngalo al fuego. En el primer hervor, retire el jamón, sumérjalo en agua fría, cepille y raspe. Cambie el agua de la olla y vuelva a cocinar el jamón, agregando verduras y hierbas. Marque la hora del primer hervor: debe cocinar el jamón durante un cuarto de hora por cada medio kilo, por lo que para un jamón de cuatro kilos necesita dos horas de cocción.
Mientras tanto, blanquee un manojo de espinacas. Para que queden verdes y delicadas, cocínelas en abundante agua hirviendo, luego páselas por agua fría y déjelas escurrir en un colador hasta extraer completamente el agua. Píquelas finamente y saltéelas en manteca. Sazone con sal, pimienta, azúcar, nuez moscada y media cucharadita de extracto de carne. Termine mezclándole 150 gramos de manteca fresca.
Cuando el jamón haya llegado al final de su cocción, se retira, se quita la corteza, se recorta bien y se sirve con una salsa de vino de Madeira. Ponga las espinacas a un costado, en un plato para verduras.

Aclaramos que, según el mismo libro, la salsa de Madeira se hace friendo cebolla, zanahoria, tomate, un manojo de hierbas como perejil, laurel y tomillo, sal, pimienta, y al final un vaso de vino de Madeira y un poco de manteca.

Si bien en los albores de la década de 1880 los recetarios franceses ya eran habituales, varias casas contaban además con chefs que tenían los conocimientos para llevar adelante la confección de estos manjares. La cocina criolla, tan venerada por padres y abuelos de los protagonistas de la década del 80, comenzaba a ceder espacio en las nuevas y engalanadas mesas de los bellos tiempos.

PUNCH À LA CHACARITA

Fueron tres las menciones locales en el menú para agasajar a Pellegrini, luego de que se aplacara la Revolución de 1880. Nos referimos a los *Petit timbales à l'Argentine* (en la entrada caliente), el *Punch à la Chacarita* (correspondiente al Sorbet) y el *Fromage Glacé à la Capitale*.

La primera apreciación que merecen estos nombres es que dos de ellos hacían directa referencia al conflicto. Chacarita era el lugar al cual se había dirigido el presidente Avellaneda cuando se vio obligado a retirarse del centro de la ciudad. Capital aludía a la formación de la Capital Federal. Por último, la Argentina englobaba a toda la Nación, más allá de las divisiones provocadas por el enfrentamiento.

Las acotaciones "a la" marcan el elemento distintivo. Hoy identificamos rápidamente salsas y preparaciones. Es el caso de "a la boloñesa" que lleva carne, o "a la provenzal", que nos habla de la presencia de perejil, mientras que los platos "al marsala" denotan un suave aporte del vino. En las últimas décadas del siglo XIX surgieron infinidad de nombres por el estilo y que contienen al menos un ingrediente que le da identidad. Asistidos por Harry Schraemli en *Historia de la gastronomía*, sumamos ejemplos, algunos de los cuales han superado las barreras del tiempo. A la Florentina (lleva espinacas), a la Dubarry (coliflor), a la Parmentier (papa), a la Vichy (zanahorias), a la Suiza (queso), a la Rusa (caviar) y a la Jardinera (hortalizas frescas), presente en el menú bajo estudio.

Los casos "a la Chacarita", "a la Capital" y "a la Argentina" fueron efímeros. Pero el *Sorbet* (séptimo paso del menú) y el *Fromage Glacé* (undécimo) requieren una explicación.

Respecto del sorbete, acotamos que solían ser llamados *Punch* (ponche): Punch à la Chacarita, Punch à la Romaine. Regresemos a Escoffier, quien brinda una buena explicación acerca del mismo:

> *Sorbet:*
> *Los sorbetes y las preparaciones que de ellos se derivan son helados muy ligeros, no cremosos, apenas congelados, que se sirven después de las entradas. Su función es enfriar el estómago y prepararlo para dar la bienvenida al asado. En definitiva, es a la vez aperitivo y digestivo.*
> *Para servirlos, se toma la composición helada con una cuchara, se*

dispone en punta en copas finas de vino y se rocía con vino o champán en la misma copa. El grado de consistencia de cualquier sorbete debe ser tal que pueda beberse.

Entonces, el ahora popular helado de limón con espumante no es novedad y figuraba en las mesas hace más de cien años.

Pasemos al *fromage glacé,* que muchos cocineros de habla hispana, tanto en Europa como en América, traducían literalmente como "queso helado". Esta denominación podría crear confusiones, pero el queso no tiene nada que ver.

En realidad, *fromage* tiene que ver con la forma o, si se quiere, la horma. De ahí que se la relacione con la cuajada. En el caso del *glacé*, la referencia habla de un helado con forma. Lo explica Julio Breteuil en *El cocinero europeo* (1880).

Fromage glacé:
Es una crema helada (de frambuesa, de chocolate, de café, de pistachos, etc.) que se mete en un molde dentro del cual se la hace enfriar. Cuando la crema está bien helada en el molde, se mete éste durante algunos segundos en agua tibia para que se desprenda fácilmente. Se vierte el contenido del molde en una fuente en el momento de servir.

Por su parte, Escoffier dice de los quesos helados: "Estos *fromages glacés* se elaboran en moldes acanalados, generalmente con dos helados de diferente color y sabor, dispuestos verticalmente en el molde".

Por lo tanto, también podemos decir que ese helado bicolor o tricolor, que en la Argentina llamamos "cassata" —palabra que en Italia define a una torta helada específica—, también fue disfrutado por nuestros abuelos de 1880.

LA CONFITERÍA DEL GAS
Y EL CAFÉ A LA RIOJANA

Mientras que los banquetes de la década de 1880 mantenían ese esplendor y cantidad de pasos, las comidas caseras solían ser más sencillas, aunque siempre abundantes. Tenemos como ejemplo un menú cotidiano, el que se consumía en la casa de Leonor Suárez, hija del valiente coronel Isidoro Suárez y casada con otro Isidoro, Acevedo.

Los almuerzos, según contó una hija de doña Leonor, comenzaban con un sustancioso caldo que llevaba arroz y garbanzos, y que, en ocasiones, venía recargado con una cabecita de cordero. Después de la sopa llegaba el puchero con todas las legumbres disponibles. Los domingos y días de fiesta tenía otro sabor, ya que se servía puchero de gallina. En verano se le agregaba choclo. Ya tenemos sopa y puchero. La tercera pasada eran los bifes a caballo, por lo general, seguidos de ensaladas con tomate, pimiento y cebolla, aderezadas con aceite y vinagre. El próximo paso, pescado, principalmente pejerrey. El acompañamiento habitual para los chicos eran las papas fritas. Todavía falta lo mejor, "dos o tres postres", de acuerdo con el detalle proporcionado por Leonor Acevedo (nacida en 1876, nieta del coronel Suárez, hija de doña Leonor y madre de Jorge Luis Borges), cuyas memorias están a punto de ser publicadas por el paciente investigador Martín Hadis.

"Los postres eran infinitos —escribió Leonor—, budines, pasteles, ambrosías, yemas quemadas, dulce de leche, guayaba brasilera y cubana y de cuanto hay. Fruta según la estación".

A la tarde se tomaba té con leche o chocolate, con bizcochuelo o tostadas que podían ser untadas con dulces caseros "de zapallo, de frutas, de batata o de café".

En cuanto a la comida, aún se mantenía la costumbre de realizarlas a las seis de la tarde. Algunas veces comenzaba con fiambre. Lo que no variaba era la sopa posterior que, en caso de ausencia de jamones, se convertía en el primer paso. Le seguía "un plato de croquetas o pasteles, empanadas, perdices en escabeche (que se guardaban de mayo a agosto en tarros de barro) o pollo guisado, con algún frito de verdura, o —inevitablemente— asado con ensalada".

Otro de sus recuerdos era el café, infusión que preparaban de algún modo particular que lo volvía irresistible. "El café que mamá hacía

exquisito en la mesa, en una máquina de Christofle [negocio de vajilla parisino] de metal y cristal, con recipiente de alcohol. El azul de la llama, la espuma al subir, que la tapa de cristal dejaba ver, y el aroma del legítimo moka que mi padre conseguía en el Gas —es decir, la Confitería del Gas— eran placeres que no olvido; claro que yo lo tomaba con leche”. Según la memoriosa Leonor, el café en el hogar de los Acevedo atraía parientes y amigos.

Una vez más surge el nombre de la Confitería del Gas que, como recordamos, proveyó la comida especial para Pellegrini. En apretada síntesis, su historia es la siguiente:

Un gran cambio vivió Buenos Aires a partir de 1856 cuando se incorporó la novedad de la iluminación a gas. Entre los que aprovecharon la ventaja figuró Francisco Roverano. Era el dueño de la Confitería del León, que atendía junto con sus cuatro hijos. De la ubicación original se mudaron a la esquina de Suipacha y Rivadavia, enfrente de la recientemente creada Compañía del Gas, encargada de la iluminación de Buenos Aires. Don Francisco y sus hijos innovaron al colocar dos grandes faroles a gas en la puerta. De inmediato se convirtió en la atracción de la zona y se popularizó el nombre de “Confitería del Gas”, que los emprendedores adoptaron con claro criterio comercial. Volverían a ser pioneros en 1882, cuando una empresa de electricidad que representaba los intereses de Thomas Alva Edison colocó lamparitas en la siempre moderna Confitería del Gas. Con los años, se trasladaron a una cuadra, a la esquina de Esmeralda y Rivadavia.

Las referencias al citado negocio gastronómico son múltiples. Mariano de Apellaniz narró que, a la hora del té en casa de su abuela, las masitas eran caseras o encargadas al Gas. En su libro de evocaciones, Zelmira Garrigós contó que el agua con panales “era célebre” y en el afamado negocio la servían en vasos muy altos con cucharas largas. El escritor, periodista, historiador, etcétera, Paul Groussac también era cliente. Se comentaba que en su casa no volaba una mosca porque el severo padre reclamaba silencio para concentrarse y escribir. Su hija Cornelia —Taíta para todo el mundo— recordaba que cuando oían que su padre llamaba a la mencionada confitería para encargar fiambres y postres, era señal de que había terminado su labor y todos se relajaban. Por su parte, como ya contamos, los Acevedo compraban café en granos en “el Gas”, según el testimonio que ofreció Leonor. Pero también el jamón era requerido allí. Sobre todo, el especial de York, que estuvo presente en el menú del banquete para Pellegini (*Jambon d’York*). Cuenta la madre de Borges:

El jamón del Gas y el de la París se preparaban hirviéndolos en Oporto.

También era muy bueno el del Almacén de la Buena Medida, en Cangallo y Maipú, cuyas especialidades eran el dulce de guayabas en almíbar y el jamón cubierto de una gruesa capa de azúcar. Cuando se quería un jamón especial, se pedía el Jamón de York de El Gas.

La escritora María Rosa Oliver también recuerda en sus memorias el famoso jamón de su niñez —alrededor de 1910— y aclara: “Jamón no se hacía: por más que Mary [el ama de llaves] se esmerara, el preparado por ella no podría compararse nunca con el de York, comprado en la Confitería del Gas, cubierto de azúcar quemada, y que al servirse con cabellos de ángel, tenía para mí gusto a fiesta”.

Quienes se hayan acobardado con la preparación del jamón, tal vez se animen a los cabellos de ángel, siguiendo los consejos del *Manual del repostero doméstico*, de J. M. Blanca (Madrid, 1866):

Cabellos de ángel:
Tómese calabazas llamadas cayotes y después de dividido en tres o cuatro pedazos, pónganse al fuego con bastante agua; déjese hervir buen espacio de tiempo; después se pone a enfriar, se le quita la corteza, se desmenuza bien y se quitan las semillas; después de bien lavado se exprime dentro de una servilleta y se pone en suficiente cantidad de almíbar, con unas cortezas de limón verde y una raja de canela; se le dan hervores hasta que llegue a punto de hebra, procurando menearlo de cuando en cuando; se tendrá cuidado de no taparlo hasta que esté enteramente frío.

Oliver aseguraba que las yemas acarameladas, las palmeras de hojaldre —o palmeritas— y los helados de la confitería de los Roverano eran inigualables. A pesar de la fama bien obtenida, de vez en cuando el Gas perdía algún cliente.

Cuando en 1932 el rosarino Lisandro de la Torre ocupó una banca en el Senado de la Nación, vivía en el centro de Buenos Aires, en el segundo piso de un departamento ubicado en Esmeralda y Rivadavia (donde hoy se encuentra la plaza Roberto Arlt), vecino de la Confitería del Gas. No solía comer en su casa. Además del mencionado negocio, contaba con opciones en Avenida de Mayo y en Corrientes, ambas cercanas y con vida las veinticuatro horas.

La edad y las excesivas obligaciones lo llevaron a contratar a Clotilde Vergara, una riojana que conoció durante un viaje al norte del país. La mujer actuó como ama de llaves del radical. Como De la Torre siempre comía afuera, no era necesario que Clotilde presentara credenciales de cocinera. Eso sí: el senador tomaba el desayuno en su casa y la mujer debía encargarse de prepararlo. Don Lisandro le explicó el funcionamiento de una cafetera americana, con un filtro que

al bajar presiona el grano molido y solo libera hacia arriba el agua infusionada.

Con la mejor voluntad, pero sin lograr tomarle la mano al aparato, Clotilde le preparaba un café con leche aguachento e impuro, con partículas de la molienda, y más tibio que caliente. Estaba, no lejos, muy lejos de las expectativas del dueño de casa. Era malo tirando a muy malo. De la Torre decidió relevarla de la responsabilidad y dio instrucciones para que su desayuno fuera provisto por la Confitería del Gas. Todas las mañanas le acercaban el café para el doctor, que Clotilde Vergara recibía y ubicaba en la mesa donde desayunaba.

En cierta oportunidad un amigo de don Lisandro, Edgardo Amaral, recriminó al ama de llaves: “Pero, Clotilde, es una vergüenza que don Lisandro tenga que hacerse traer el café de la confitería de la esquina”. Con su acento característico la mujer le respondió: “Y bueno. Yo solo sé hacer el café a la riojana”. Se refería a la usanza de echarlo directamente en la leche y hacer hervir esta combinación al fuego. Su sistema estaba lejos de lograrse con la cafetera que le había señalado De la Torre. Amaral la convenció de que lo preparara como ella sabía hacerlo. Lo intentó pocos días después. Con desconfianza, el senador dio un sorbo. Y otro. Y otro.

A partir de ese día suspendió el pedido matutino a la Confitería del Gas y se convirtió en un fanático del café a la riojana.

Entre las numerosas cartas que escribió para despedirse de sus amigos el 5 de enero de 1939, ya tomada la decisión fatal por cuestiones económicas, don Lisandro incluyó una para su fiel servidora: “Estimada Clotilde, me despido de usted y le agradezco sus servicios irreprochables durante siete años. Le dejo al mismo tiempo una pequeña gratificación de 200 pesos, incluidos en esta carta. Que encuentre trabajo cómodo y sea feliz. Su afectísimo Lisandro de la Torre”.

Los amigos del infortunado político ayudaron al ama de llaves hasta sus últimos días, en febrero de 1960.

Clotilde Vergara siempre recordaba aquellas mañanas en las que no lograba hacer un café como quería el senador, hasta que lo cautivó con su preparación norteña y le robó un cliente a la Confitería del Gas.

PASTA Y PESCADO: MACARRONES PATRIA

Luego de fracasar en un par de intentos, Carlo Spriano logró desembarcar en la Argentina en 1891. Piamontés, oriundo de San Salvatore Monferrato, tenía 15 años, cinco liras en el bolsillo y conocimientos básicos de pastelería.

Para el joven Carlo esa tercera vez fue la vencida. La primera fuga de su casa había terminado a mitad de camino. Mejor dicho, a tres cuartos. Tenía que trasladarse cien kilómetros hasta el puerto de Génova y ya había cubierto 75, cuando se topó con un pariente que lo devolvió prontamente a su casa. Era necesaria la colaboración —la mano de obra— de todos los integrantes de la familia. Debía ayudar a su padre carrero y dejar de soñar con algún futuro lejos del hogar. Pero el fugitivo no se dio por vencido.

La segunda tentativa tuvo resultados más auspiciosos. En Génova logró embarcarse como polizón y de esta manera se alejó de su tierra natal. Sin embargo, lo descubrieron y, como no tenía un centavo para pagar su pasaje, fue obligado a desembarcar en el puerto de Marsella. Lejos estaba de saber lo importante que sería para su futuro. En la ciudad francesa consiguió empleo en un café y esto le permitió comenzar a familiarizarse, aunque precariamente, con el mundo de la gastronomía.

Sus comienzos en Buenos Aires fueron ideales: consiguió un trabajo de pinche de cocina, amparado en su corta experiencia marsellesa. Subió un nuevo escalón cuando ingresó a la Armada, siempre como cocinero y fue destinado al moderno crucero *Buenos Aires.*

Entre las anécdotas que recordaba en una entrevista, figuró la de “la mayonesa del almirante”. En octubre de 1896 arribó al país un destructor construido en Londres para la Armada Argentina. El jefe del Estado Mayor de la Armada, almirante Daniel Solier, se embarcó en el *Buenos Aires*, que era la nave encargada de dar la bienvenida a la tripulación inglesa que traía al destructor. En aguas del Plata, Solier decidió que al menú de celebración le estaba faltando un condimento: mayonesa. Ese era un problema para Spriano porque en la despensa del barco no había un solo huevo.

Pero una orden era una orden. Revisó todos los anaqueles hasta que encontró un viejo tarro de huevo en polvo que, según pensó, probablemente se hallaba ahí desde 1892, año en que el barco había

sido construido, también en un astillero inglés. Era su única opción y la aprovechó con maestría, logrando que la mayonesa estuviera a disposición de los oficiales.

No fue la única aventura marinera del cocinero. Durante una travesía por la Patagonia, se vio complicado porque su compañero de la cocina prefirió desembarcar en Bahía Blanca y quedarse en tierra firme, lejos del bamboleo del crucero. Spriano se multiplicó para asistir a unos cincuenta jefes y oficiales.

Resulta muy interesante una receta comentada que publicó en su libro (*El arte culinario*, 1904). Se trata de un plato creado en aquel viaje, al que llamó "Macarrones Patria". Para el cocinero fue una aventura su preparación, pero, sobre todo, la rareza de tener que combinar pasta y pescado.

Debía encargarse del almuerzo en la costa de Puerto Madryn, pero en la cocina ya no quedaban productos frescos. Todo se había consumido. El día previo había fondeado el transporte *Villarino*, histórico navío que había tenido el honor de transportar los restos mortales de San Martín en 1880. La embarcación llegaba con correspondencia para casi todos y también algunos paquetes. Un timonel recibió una encomienda y le pidió a Spriano que la guardara. La curiosidad pudo más y el piamontés revisó el contenido. Para su grata sorpresa, eran dos cebollas, cuatro pimientos y seis tomates. "Corrí a ver al timonel e hicimos el negocio, cerrando el trato en esta forma: una cebolla, dos pimientos y tres tomates, en pago de un bife a la portuguesa que me comprometí a hacerle con los restantes. Guardé el tesoro bajo llave, saqué arteramente una cucharada de salsa correspondiente al timonel y estuve despierto casi toda la noche vigilando el armario de la cocina, donde estaba encerrada la materia preciosa, pensando de qué manera podía conformar a todos mis buenos y numerosos comensales". Al día siguiente, supo que serían cincuenta y dos a la mesa.

Mientras se preguntaba cómo resolvería el asunto y evaluaba opciones, los gritos en la cubierta llamaron su atención. Llegaba un bote con mariscos y, como gentileza del dueño de la embarcación, ocho meros que había pescado. El italiano hizo la cuenta. Para el reparto democrático, debía dividir en siete porciones cada uno. Serían cincuenta y seis, con lo que estarían cubiertos los cincuenta y dos platos. Más cuatro por si a alguno se le ocurría repetir. Si sobraban, habría buena comida para él y su inexperto ayudante (recordemos que el original había quedado a mitad de camino). "Aquí empieza el famoso plato de 'Macarrones Patria', según el nombre con que lo bauticé":

Macarrones Patria:

Cuando tuve los meros escamados, destripados y limpios, ordené que se les quitara la cabeza para hacer con éstas un caldo como sigue:
Partida en dos cada cabeza, se pusieron en la cacerola y, cubiertas con agua, fueron colocadas al fuego. Al romper el hervor, se les quitó la espuma, mientras que con una taza de aceite doré la cebolla partida en cuatro, con tres dientes de ajo machacados, todo dentro del caldo, con dos hojas de laurel, sal y algunos granos de pimienta.

Mientras el caldo con las cabezas de pescado iba cocinándose, Carlo puso a freír en aceite los dos pimientos con un diente de ajo. Fraccionó los meros, de acuerdo con el cálculo previo, y una vez salado, los colocó en una asadera. Tomó los dos pimientos fritos para picarlos sobre la tabla, junto con otros cuatro dientes de ajo.

Un poco de ají molido, a falta de perejil el orégano seco, que también venía bien. Un poquito de pimentón, nuez moscada con un poco de corteza de limón y galleta rallada, todo bien mezclado. Esta preparación fue distribuida homogéneamente sobre todo el pescado, rociándolo con el mismo aceite en que fueron fritos los pimientos y el ajo.

Eran las diez de la mañana y faltaba una hora para servir la sopa inicial cuando se ocupó de los mariscos: mejillones, almejas y berberechos. Divididos por especie, fueron a parar a tres cacerolas que se taparon y se llevaron al fuego. No demoraron en abrirse. Les quitó las valvas y las ubicó, siempre separadas, en tres cacerolas chicas. Spriano coló el líquido que quedaba en los tres recipientes, "despacio para quitarle bien la arena", y realizó la misma operación con el caldo de las cabezas de los meros. Luego reunió ambos líquidos y, bien revueltos, les dio calor de fuego.

Los mejillones fueron cocidos en primer término, los berberechos en segundo y las almejas, último. Cocidos todos, se juntaron y se cubrieron con la propia cocción de todos ellos. Lo sobrante se echó dentro del caldo, que, cuando rompió de nuevo a hervir, se sacó aparte. Su cantidad era poco más de dos litros de buen sabor y sustancioso.

¿Y los tomates que había aportado el timonel? Pelados y sin semillas, fueron picados "bien finitos", junto con la cebolla, también regalada, que sacó del caldo. Los redujo apenas en la sartén con algo de manteca y los echó en la preparación de los mariscos puestos a hervir despacio.

Hacemos un alto porque necesitamos que nuestro cocinero se ocupe de la sopa. El caldo marchaba. Faltaba el contenido. Tomó las verduras secas en conserva, cortadas en tiritas, que habían sido

remojadas a la mañana temprano. Le dio un hervor en agua y sal antes de echarla al caldo. Revolvió y a las once la sopa estaba lista para ser servida.

El cocinero del *Buenos Aires* resolvió el primer paso, pero ahora sí enfrentaba el principal problema. ¡Aún no había decidido qué les daría de segundo plato! Mientras tanto, prosiguió con lo que tenía:

> *La manteca de la conserva fue puesta en una cacerola. Al estar caliente, se le añadió cuatro cucharadas de harina y con el batidor se revolvió al empezar a tomar color, adjuntándole una copa de vino blanco. Y así, removiéndolo continuamente, se hizo una pasta lisa y espesa, desliándola con el caldo del pescado hasta que se obtuvo una salsa regularmente ligada.*

Exprimió un limón para la salsa, con un poco de nuez moscada, y ralló la cáscara.

Probó la preparación para evaluar la sal. Estaba bien. Los pescados fueron al horno. Se acercaba un momento crucial. Los mozos gritarían "¡Siguiente plato!" y él todavía no había visto la luz. El menú entregado a la oficialidad anunciaba macarrones con picadillo de carne.

Tiró los fideos al agua. Se acercaban los minutos finales. Inmenso problema para el piamontés. Tenía la pasta, pero faltaba el picadillo de carne. Nadie mejor que él para describir la vivencia:

> *Era el momento de servir el primer plato. No había tiempo que perder. No sabía qué hacer y reflexionaba: "Si doy el pescado solo primero, es poco". "No sé qué voy a hacer". "Dios mío, ¿cómo salgo de este atolladero?". "¡Lo que sigue!", gritaron los mozos.*
> *Lo que me pasó no puedo decirlo. Lo que hacía, tampoco. Solo sé que salí bien del paso. Con la paleta coloqué un trozo de ración de pescado gratinado alrededor de la fuente. En el centro puse los macarrones, bien mezclados con la salsa formada con el caldo de las cabezas y la cocción de los mariscos. Y, por último, encima de los macarrones, como si fuera tuco, le desparramé sendas cucharadas de mariscos. El plato quedó listo y enfiló su proa a los comedores.*

Spriano, en los últimos segundos antes de emplatar, tomó la decisión que definió el menú: combinó la pasta con el pescado que, al menos para sus conocimientos, era una osadía. Aguardó novedades, comentarios. No hubo. Eso, para él, era una buena señal. Una buena comida no suele ser ponderada, pero nadie deja pasar la oportunidad de marcar un error. "Me planté cerca del comedor de la oficialidad y, al observar los platos de vuelta, limpios como si fueran recién lavados,

respiré contento. Solo quedaban de los meros algunas espinas a un costado”.

Lo más importante de aquel mediodía en Puerto Madryn fue que Spriano tomó conciencia de sus capacidades y se nutrió de confianza en sí mismo, la suficiente para afrontar los nuevos desafíos, que no serían pocos.

CÓCTELES, DE LOS PIRATAS A LOS BATIDORES

Antes de recorrer el mundo de los cócteles, repasaremos sus orígenes. Inglaterra sabía apreciar la calidad de las bebidas francesas. El Canal de la Mancha era testigo del tráfico de botellas y toneles provenientes de la tierra gala y con destino a la isla británica. La armonía se rompió a comienzos del siglo XIX, cuando la ambición de Napoleón Bonaparte quebró la buena relación y provocó la guerra entre las dos naciones.

Los ingleses decretaron que los vinos y espumantes franceses no eran merecedores de sus copas. El champán fue desterrado, pero algo había que hacer con la sed. Fue entonces que retomaron (y también re tomaron) los aguardientes que solían llevar los piratas en sus toneles. Por ejemplo, el que destilaban los nativos de Barbados, nada menos que un ron que bautizaron en su lengua algo así como “matador del diablo” y al que los ingleses llamaron indistintamente rumbullion, rum o “Kill Devil”.

Estaba claro que a los *gentlemen* del 1800, ese ron puro o una rústica ginebra les quemaría la garganta. Y si bien una copita de porter o jerez eran bienvenidas, no alcanzaban para acompañar las largas y animadas conversaciones en las barras de bares y clubes privados.

Surgió entonces el cóctel o mezcla de licores. Su nombre proviene del *cocktail*, “cola de gallo”, porque siempre se le colocaba algún tallo que sobresalía de la copa. Uno de ellos rindió homenaje a los destiladores de Barbados. Nos referimos al “Kill Devil” que reunía porter, ron, ginebra, jerez y —atención— pólvora.

Esta era apenas una de las variedades populares en el siglo XIX. Sin embargo, ningún cóctel superó al “Rumfustian” que, a pesar de que su nombre comience con “rum”, no lleva ron.

La receta rescatada en la *Guía del bartender* de 1862 (que ya entonces tenía una vigencia de varias décadas) nos permite recrear cómo se preparaba entonces la mezcla:

Rumfustian:
Se baten bien las yemas de una docena de huevos y se ponen en un litro de cerveza fuerte. A esto se le agrega medio litro de gin. Se pone una botella de jerez en una cacerola, con una ramita de canela, una nuez

moscada rallada, una docena de terrones grandes de azúcar y la cáscara de un limón cortada muy fina. Cuando el vino hierve, se vierte sobre el gin y la cerveza, y todo se bebe caliente.

Belgrano y Rivadavia, quienes viajaron en 1815 a Londres, participaron de varias actividades sociales. En ese tiempo, era el trago que aguardaba a los jinetes luego de participar de la cacería del zorro. Más allá de que nuestros patriotas hayan sido consumidores o no, es absolutamente lógico imaginarlos con un cóctel en la mano.

En nuestro país, existe una vaga referencia al Cocktail Club de la ciudad de Rosario, fundado en 1863. Sabemos que lo integraban jóvenes y que los requisitos de admisión incluían dos cajas de botellas de gin. Además, la cuota mensual consistía en la donación de dos vasos, más una botella de brandy inglés.

Ellos preparaban sus propios tragos. Destacamos la alegre iniciativa de los aficionados rosarinos. Pero si hablamos de un profesional, debemos mencionar al vasco Girard.

El Bar Derby, situado en la calle Piedad y Paseo de Julio (hoy Bartolomé Mitre y Alem), era el punto de encuentro de las personalidades destacadas de 1890. Su dueño, un italiano de apellido Cerutti, logró captar la atención con una buena ambientación, sillones confortables y tragos artesanales.

A partir de abril de 1890, Cerutti incorporó a un talentoso empleado, Pedro Eugenio Girard, oriundo de los Bajos Pirineos. Sus cócteles adquirieron fama en las mesas de los políticos. Uno de los habitués, Julio A. Roca, tenía la costumbre de llegar primero y beber a solas. Luego iban sumándose los demás integrantes de la mesa, como Carlos Pellegrini, quien abandonaba la reunión a las tres y media, cuando partía a una casa de remates de la cual era cliente. Entre copas y puros, los dos expresidentes departían con otros integrantes del grupo. Fue en las instalaciones del Derby donde Pellegrini inventó un trago que refrescaba sus mediodías. Contenía una buena parte de ginebra y un poco de Hesperidina, más algunas gotas de limón y azúcar.

Girard adoptó la fórmula y bautizó el cóctel con el nombre de su autor: “Pellegrini”.

El *barman* vasco francés trabajó nueve años en el Derby, antes de aventurarse en el campo. Compró tierras en La Pampa con un socio y se dedicó a la actividad agropecuaria. Los resultados fueron regulares y entonces partió a Europa por seis meses. Regresó con entusiasmo desbordante, dispuesto a dar un nuevo paso en el mundo de la gastronomía. Alquiló un local en la esquina de Florida y Corrientes e inauguró el mítico Bar Anglais, también llamado Bar Inglés y Bar Girard.

Los clientes del Derby siguieron con devoción coctelera a su *barman* preferido. Fue el caso de Pellegrini, quien arribaba con puntualidad a las 20.30. Como buen parroquiano, pedía “lo de siempre”, que en su caso significaba un taza de té con limón y después su cóctel con Hesperidina.

Futuros presidentes como Manuel Quintana y Roque Sáenz Peña también concurrían a lo de Girard. El segundo debió abandonar la costumbre cuando, luego de regresar de Europa en 1910, asumió la presidencia de la Nación. Sentarse en el bar a tomar con los amigos no era algo que pudiera permitirse la más alta jerarquía del país. De todos modos, halló la solución.

Durante su mandato, este hombre que trasladó su hogar a la Casa Rosada, solía salir algunas noches a pasear en su carruaje, acompañado de su mujer, Rosa González. Se detenía en la puerta del Anglais, donde Girard o un empleado le acercaban su aperitivo preferido.

El poeta Almafuerte (Pedro Bonifacio Palacios) era otro de los asiduos clientes. Alternaba entre la ginebra y el potente licor francés denominado Chartreuse.

Charles de Soussens —quien pretendía que su estadía en Buenos Aires fuera breve, pero quedó anclado por un amor— contaba con ciertos privilegios porque Girard le fiaba eternamente. Consumía un fuerte cognac como si fuera agua. También era cliente el poeta Evaristo Carriego. Para él marchaba un licor de moda, el Guindado Oriental, que alternaba con vasos de caña de naranja.

En cambio, Marcelo Torcuato de Alvear, uno de los más jóvenes asiduos del lugar, era enemigo de las altas graduaciones alcohólicas. Pero en el Bar Inglés siempre habría una fórmula que se adecuara al paladar del bebedor. Mientras los demás experimentaban con licores, ginebras y aperitivos, Marcelo T. —que con el tiempo se convertiría en reputado conocedor de vinos— disfrutaba de un vaso de granadina.

MARÍA ROSA OLIVER: CHOCOLATE, BIZCOCHOS Y DULCE DE LECHE

La memoria olfativa tiene la virtud de transportarnos a lugares y momentos que pudieron diluirse, pero se mantienen latentes gracias a esa percepción que muchas veces supera lo visto y oído. María Rosa Oliver nació en 1898 y su talento para la escritura nos ha dado a los lectores inmensas alegrías. Su evocación de la infancia —a los diez años no pudo superar la poliomielitis y de allí en adelante debió usar silla de ruedas— fue plasmada en *Mundo, mi casa,* donde repasó la vida familiar. Traspasada la barrera del tiempo, el olor del bizcocho embebido en chocolate la situaba en sus tres años y en un paseo con su abuela materna, Mamavieja. Así llamaba la nieta a Joaquina Demaría, dama de la segunda mitad del siglo XIX, con un apodo que hoy nos parecería desmedido, si se tiene en cuenta que fue abuela de María Rosa a los 41 años.

Mamavieja acostumbraba llevarla a visitar a las monjas del Convento de las Catalinas, ubicado en el barrio porteño de Retiro, a pocas cuadras de su casa. A través del torno (una puerta giratoria con varias bandejas mediante las cuales se hacían intercambios con las monjas enclaustradas), Mamavieja y María Rosa recibían humeantes tazas de chocolate y esponjosos bizcochos que doña Joaquina calificaba de superiores a los que se hacían en su propia casa. Lo que abona a la idea de que la mano repostera en los conventos siempre fue digna de elogios.

Eso sí: cierta broma que hizo la abuela acerca de pasarla por el torno, que provocó risas en el interior del convento, asustó a la niña, que se imaginó siendo transportada por esas bandejas giratorias. Mamavieja, con sonrisa enternecedora de abuela, le dijo: “Mirá las cosas riquísimas que te darían: chocolate a diario, y budín del cielo, y ambrosía…”.

La reacción de la niña fue de alivio: “Al oírla burlona y golosa, el terror se me disipó y para que por mi alegría no adivinara mi miedo anterior, metí la cara entre su blusa de tafeta a cuadritos negros y blancos y su abrigo de piel”.

No solo el bizcocho bañado en chocolate quedó grabado en los lejanos tiempos de la primera infancia de María Rosa. También hubo espacio para el dulce de leche casero. Si una amiga lo enviaba en una

dulcera, la misma “se devolvía con otra especialidad o un ramo de flores, mientras mamá quedaba en la duda de si sería correcto o no pedir la receta”. Observar a su madre, María Rita Romero, preparando dulce de leche era para la pequeña como estar en primera fila de un espectáculo.

Ella misma, en la chacra, se pasaba tardes enteras revolviendo concienzudamente con una cuchara de madera el azúcar y la leche que, dentro de una gran cacerola de cobre, colocada sobre un brasero en el patio, iban convirtiéndose en dulce. Un olor a almíbar se mezclaba entonces al de los jazmines del país en torno a los pilares, y cuando cualquier otra mujer, siempre más alta que ella, sustituía a mamá en la tarea de revolver, yo respiraba aliviada: todo el tiempo había estado pensando en el ratoncito Pérez que, por ser tan chiquito, se cayó dentro de la olla en que hervía el dulce que fue a probar.

Cuenta María Rosa que la madre, “con la cara enrojecida por el rescoldo y la cabeza envuelta en un tul de hilo”, se acercaba a los hijos con la cuchara de madera para que lo probaran.

Paladeábamos lentamente el dulce tibio mientras ella preguntaba inquieta: ¿Está quemado? ¿Está cortado? ¿Tiene grumos? Enseguida se enredaba en la duda sobre si sería necesario o no agregarle la pizca de bicarbonato que, si bien le conferiría suavidad y reflejos aterciopelados, podría dejar en algún paladar un dejo salado, o la chaucha de vainilla que aunque completaba el sabor dulce podría darle “gusto a confitería”. Que el color fuera de ámbar oscuro o de ópalo lechoso, que estuviese espeso o chirle, tanto daba: lo importante era el “punto”. El punto constituía el gran interrogante y era tema de largas discusiones en las cuales las agujas del reloj contaban poco.

Aquella espectadora de lujo, que se convirtió en cronista del tiempo para llevarnos a su mundo, descubrió en esos días que “cocinar es un arte o una magia que no requiere regla de oro ni números cabalísticos, y que por eso desdeñan las cifras que miden y el peso”. María Rosa opinaba que el mejor medidor es el ojo. “Tratándose del dulce de leche, había que levantar y ver si el ‘hilo’ se cortaba, si caía en gotas, si seguía transparente”.

El cálculo era relativo y la deducción modestamente dubitativa; mamá nunca decía “ya está”, sino “creo que ya está”, y al oírla sabíamos que había llegado el momento esperado por nosotras: aquel en que apenas trasvasado el dulce a otro recipiente nos dejaban raspar el pegado a la cacerola.

María Rita Romero, madre de María Rosa, había nacido en 1874 y pertenecía a una generación que en la cocina se manejaba con escalas básicas o, dicho en sus palabras, “con olímpico desdén por la balanza”. Según la escritora, los instrumentos del cálculo eran la taza y la cuchara. Y estas dos a su vez se dividían en “media” o “una llena”, que podía ser “al ras” o “con copete” (o sobrecargada). También contaban con el puñado y la pizca, que es lo que se pellizca con las puntas del pulgar y del índice.

El encantador viaje por los mundos infantiles de María Rosa Oliver termina con el sabio consejo de que una mazamorra resultará no solo más suculenta, sino también más fresca, si se la revuelve con un palito de higuera.

Allí tenemos a la sabiduría popular que traspasa los tiempos y las fronteras, y a una niña que supo captar aquellas instantáneas para ofrecernos, con su relato, sabrosos escenarios lejanos.

PUCHERO CON PROPINA

En los buenos tiempos de la economía, la élite argentina pasaba largas temporadas en Europa con sus familias y a muchos solía invadirlos la nostalgia por lo autóctono. Entonces, se daban maña para preparar comida criolla. Desde París, en 1905, Angélica Ernestina Cadret le contaba a su amiga Marisabel Panelo: "He comido un puchero de gallina riquísimo; le enseñamos a la cocinera [francesa], que tiene buena mano y aprende pronto lo que se le enseña. El arroz con leche y el dulce de leche los hace riquísimos y oí que a ella también le gustan". Todos disfrutaban del menú francés, pero el corazoncito por lo propio tiraba.

Durante uno de sus seis viajes a Europa, y caminando por las calles de París, Carlos Pellegrini se topó con Susana Torres Arana de Castex, recién llegada de la Argentina. El Gringo y Pototo —así los llamaban todos— eran vecinos en Buenos Aires y tenían muy buena relación. Susana había escrito un libro de recetas, *La perfecta cocinera argentina*, que firmó bajo el seudónimo de Teófila Benavento, como un homenaje a una de las primeras cocineras que trabajó en su hogar.

Pellegrini la saludó diciendo: "Aquí me tiene, Susana, harto de la comida francesa y añorando el pucherete y las humitas". La respuesta no se hizo esperar: "Bueno, Gringo, mañana lo espero a usted y a Carolina a almorzar. Cocinaré yo misma". Carolina Lagos de Pellegrini era otra de las mujeres exquisitas de su tiempo.

A la mañana siguiente, Pototo se acomodó en la cocina del amplio departamento que habían alquilado y se dispuso a preparar los manjares criollos con que iba a agasajar a sus amigos. Hizo el pedido de todos los ingredientes necesarios y supo reemplazar los que no se conseguían por aquellas latitudes.

La repartidora que llevó el encargo fue atendida por la mismísima Susana Torres Arana de Castex, quien se encontraba en plena tarea de fileteado. Le pagó con francos el importe de la mercadería. La repartidora contó el dinero, separó una parte y se la entregó a Pototo. Era norma que los proveedores dieran una comisión al cocinero como una manera de retribuirlo por haberlos elegido. La dama argentina agradeció la propina y la guardó en el bolsillo del delantal.

El almuerzo en casa de los Castex estuvo a la altura de la circunstancias. Pellegrini se dio el gusto de comer un sustancioso

puchero en París, además de las humitas en chala, cuya receta tomamos del libro de Susana:

Humita en chala:
Se fríe en grasa una cebolla blanca, grande, muy picadita. Después, tres tomates, dos ajíes y pimentón. Cuando esté bien frito, se le pone pimienta, dos cucharadas de azúcar y canela al paladar. Se rallan choclos (mejor son los amarillos) y en cuanto la preparación frita se haya enfriado, se le echa el choclo, un poquito de perejil y se pone a fuego lento, revolviéndolo un poquito. Se deja enfriar bien y se envuelven en las chalas, que se cortan al abrir el choclo y se atan bien apretadas. Se cuecen en agua con sal, teniendo cuidado de que no se deshagan y que esté tapada la cacerola.

Con su gracia habitual, Pototo narró en la mesa el episodio de la propina que recibió. Al finalizar el opíparo almuerzo, Pellegrini abandonó las formalidades, se hamacó hacia atrás con su silla y exclamó: "¡Qué bien ganada tiene la bonificación, Susana!".

Los fabulosos años de la *Belle Époque* se esfumaron y llegó un tiempo más austero, el de la Primera Guerra Mundial. Pero los argentinos se las ingeniaron para mantener el paladar del terruño.

En sus recuerdos, Carmen Peers de Perkins evocaba sus domingos quinceañeros en Londres, cuando, luego de la misa en la capilla de los jesuitas en Farm Street, se dirigían a Hyde Park —situado a pocas cuadras—, daban un paseo y en ocasiones almorzaban en la residencia del representante argentino Vicente Domínguez (en 2 Palace Gate, la casa donde había vivido hasta 1885 el pintor John Millais). Según Carmen, "era un rincón muy argentino, al que llegaban todos los compatriotas de paso o viviendo en Inglaterra. Esos almuerzos de pucheros, carbonadas, humitas, con dulce de leche ingeniosamente elaborado con leche condensada y tantas otras maravillas criollas, ¡qué oasis eran en medio de la pesadumbre y escasez de la guerra!".

El puchero, de acuerdo con la receta de *La cocinera criolla*, publicado en 1914, se hacía de la siguiente manera:

Puchero criollo:
Se pone agua hasta la mitad de la olla y antes de hervir se le echa sal y luego la carne bien lavada y cortada, una gallina, chorizos y pedacitos de tocino. Se deja hervir un rato, se espuma y se le agregan repollos, zapallo, papas, batata, zanahoria, perejil, apio, una cebolla entera, un pimiento, y se deja cocer un rato, espumándolo. Para servirlo se ponen en una fuente la carne y la verdura.
Para hacer la sopa se separa el caldo, se pone al fuego en una cacerola, se le echan garbanzos, que se tendrán sancochados de antemano, se le

agrega arroz o fideos finos, se deja hervir y se sirve con perejil o pimientos verdes picados muy finos.

Durante la Gran Guerra, el tránsito marítimo se vio afectado. Las familias que quedaron varadas en Europa se las ingeniaron para seguir adelante con sus vidas y costumbres. Vicente Domínguez convirtió su residencia en un polo gastronómico argentino y centro de reunión. Con su acción, al menos logró amenguar la nostalgia de los compatriotas.

LA PARRILLADA

El principal descarte de los mataderos eran las vísceras del animal. Pero había quienes las aprovechaban, como lo habían hecho los pueblos nativos. Aquellos a los que la vida los había privado de un sustento básico diario se valían de las tripas que, puestas al fuego, eran un manjar. Más aún si, en vez de cocinarlas directamente sobre las brasas, utilizaban un elemento separador que permitiera una cocción menos violenta. La solución fue la parrilla, que por esos años se usaba para tostar pan, asar pescados y aves pequeñas. Vale, como ejemplo, el sábalo asado, cuya receta fue publicada por *La cocinera argentina* en 1881:

> *Sábalo asado:*
> *Se limpia, se lava luego con vinagre. Se rellena con una sopa de pan, vinagre, aceite, agua, pimentón y sal, pisado todo en un almirez [mortero]. Se agregan pimienta y aceitunas. Se envuelve en un papel de estraza [papel madera] engrasado, se ata y se asa en parrilla o al horno. ¡Cuidado con las espinas!*

Buen consejo de la cocinera argentina. Concentrados en el necesario fuego, parrilla y horno convivían y se alternaban. Pero también venía ganando terreno, en el último cuarto del siglo XIX, la "cocina económica". Así se llamaba al mueble de hierro fundido para cocinar con hornallas, que se alimentaba de leña o carbón. Era un aparato imprescindible, aunque en un principio no estaba al alcance de todos. Con la aparición de la cocina económica, la parrilla del pan, de los pescados y del churrasco, se encaminaba a su extinción. Pero logró sobrevivir por los inmigrantes. Principalmente los italianos, ya que era un artefacto habitual en su tierra. Pronto hizo su aparición la "parrillada", vocablo que tenía un concepto similar al que le damos hoy. Si plantáramos a un argentino de fines del siglo XIX frente a una parrilla donde se están haciendo chinchulines, chorizos, molleja, morcilla y asado de tira, y le preguntáramos cómo se llama eso, de ninguna manera respondería con la palabra "asado", sino "parrillada". En aquel tiempo, era el término que definía al conjunto que se asaba mediante este aparato.

Tenemos el registro de 1893 de una parrillada que tuvo lugar en las

cercanías del matadero de Parque de los Patricios, el antecesor del Mercado de Liniers. Un cronista evocó una invitación que recibió para ese almuerzo. Contó que lo habían convocado para comer unas achuras. El anfitrión lo recibió diciéndole: “Son unas zonceritas que se van dorando a pedir de boca”. Junto a la parrilla había asadores. Por lo tanto, la carne se encontraba en las estacas, separada de las tripas situadas en la parrilla.

Otro de los casos que se recuerda fue la barraca de Perico Irigoyen, quien en 1896 tenía un sencillo local de comidas al borde del Puente Pueyrredon, en Barracas al Sur, es decir, Avellaneda. El comentario era que Perico tenía la mejor parrillada del sur y, los domingos, unas empanadas exquisitas.

Sin dudas, la más popular de todas fue la de los hermanos Carlos y Augusto Bouhier. Se establecieron en 1905, a un costado del Hipódromo Argentino de Palermo, más precisamente en lo que es hoy Libertador y Olleros. Era una tapera de ladrillos, restos de alguna edificación sencilla. Al recinto de comida concurrían los empleados del hipódromo y los jockeys. Su parrillada se hizo famosa y aumentó la clientela. Llegaron los apostadores y, sobre todo, los dueños de studs que allí descubrieron las achuras asadas. Las especialidades de la casa eran el matambre, los chinchulines de cordero, la longaniza, los riñoncitos y los churrascos, además de una salsa picante para condimentar las carnes.

La mentada parrilla que preparaba los manjares era una olla con forma de semiesfera y cubierta por varas de hierro paralelas, similar a la parrilla móvil denominada barbacoa. Esta se incrustaba en un gran tacho en el que se colocaban carbón o leña. Todavía no era el tiempo de las parrillas rectangulares.

El local de los hermanos Bouhier funcionó por más de veinticinco años y fue muy conocido en el mundo hípico. El buen negocio de la calle Olleros entusiasmó a otros emprendedores.

En el barrio de Constitución, el restaurante Casanova, al igual que el hotel Bonello en el Abasto, se aventuraron a ofrecer entre sus platos principales la “parrillada a la criolla” o “parrillada nacional” que ya formaba parte del menú de la gastronomía de Buenos Aires. Esto ocurrió en 1919, el mismo año en el que se organizó un homenaje al poeta Belisario Roldán en un local situado en Independencia y Entre Ríos. El menú del banquete: parrillada.

No podemos pasar por alto la mención de un nuevo integrante de la familia parrillera: el asado de tira. Convertido en desecho por las exportaciones, se sumó, debidamente trozado, para acompañar las tripas y los churrascos, beneficiado por la rapidez de cocción. El asado de tira le debe su propagación a la parrilla.

ASTORGA: EL JINETE VEGETARIANO

Trescientos gramos de pan de trigo molido al natural y cocido sin condimento, más cinco naranjas o, en su reemplazo, dos racimos de uva. Ese fue el menú diario que consumió el comandante Juan Domingo Astorga en su viaje a caballo de Mendoza a Buenos Aires. Arribó en la fresca mañana del 14 de junio de 1903, cuando faltaban cuatro días para cumplir los cuarenta.

Llegaba con una misión. Quería demostrar que el consumo de carne y alcohol les quitaba resistencia a los hombres. Que sin carne rojas, pescados o guisos, y tomando agua, aumentaban las fuerzas. También, que un régimen como el que mantenía, le permitía vivir con cinco insignificantes centavos por día.

Siendo adolescente, Astorga —oriundo de San Juan— había integrado la conocida excursión a los indios ranqueles. Actuó en la frontera del Chaco, fue prisionero de los nativos y se mantuvo hasta que se curaron las graves heridas que ellos le habían infligido. Lo ayudaron a escapar: un antiguo compañero de armas, desertor, que prefería tenerlo lejos, y un par de caciquejos que se sentían desplazados en los sentimientos de la china más linda de la tribu.

Logró fugarse, pero le tocaba enfrentar el Impenetrable chaqueño. Vagando en una zona desértica y alimentándose de plantas, raíces y tubérculos aún hubo espacio para un par de enfrentamientos que le dejaron una bala en el muslo y tres puñaladas en el vientre.

Terminada la odisea, se afincó en Guaymallén, se casó y tuvo dos hijos. La salud seguía pasándole factura. Lo acompañaban las heridas y una úlcera intestinal que lo atormentaba. Todavía se podía estar peor. Concurrió a un baile en el que hubo una disputa con tiros. Un galán murió y acusaron a Astorga. Pasó una temporada en la cárcel hasta que logró probarse que él no había sido el criminal. Durante esos meses encerrado, su cuerpo "tenazmente maltratado por el hierro y el plomo" —según escribió un periodista en 1903— hizo que su estado se agravara.

Fue entonces cuando decidió curarse por su cuenta, combinando sus experiencias en la toldería y en el desierto. En 1900, el comandante Astorga se convirtió en vegetariano. Se alimentaba de panes y legumbres. Su espíritu lector lo llevó a conocer los textos del alemán Louis Kuhne, quien propiciaba una vuelta a la naturaleza como la

mejor terapia frente a cualquier mal. De él tomó la idea de abandonar el consumo de alcohol y darse baños de agua fría.

Su sistema de alimentación fue noticia, dio una charla en el Teatro Municipal de Mendoza y partió a Buenos Aires para realizar una prueba de resistencia. Tiempo antes se había conocido la noticia de que en la Capital Federal, el barón Antonio de Marchi —casado con María Marcela Roca, por lo tanto, yerno del presidente— había establecido una marca al cabalgar trescientos kilómetros fiscalizados.

Antes de la prueba ofreció una conferencia en la que habló de la importancia de llevar adelante una vida en armonía con la naturaleza y de qué manera el cambio en sus hábitos alimenticios había contribuido a sanar sus heridas. Proclamó que había que dejar de comer los cadáveres de los animales y presentó el ejemplo de un banquete:

> *La glotonería es el mal más pernicioso, porque satisface el gusto, en detrimento de la necesidad. Una persona ha satisfecho su apetito con un manjar cualquiera, dejando un resto de él, porque ya su estómago lo rechaza. Sin embargo, se le presenta otro manjar distinto y lo come hasta con ansias. ¿Qué ha obrado entonces en ese individuo? ¿Ha sido la necesidad de comer? No, porque si hubiera habido esa necesidad, no habría dejado restos del primer plato. La necesidad estaba satisfecha. Lo que se satisfizo fue el gusto, es decir, la gula. Y esa satisfacción de la gula es un acto de debilidad humana que se repele con la voluntad.*

También aprovechó para pronunciarse en contra del corsé de las señoras, ya que “dificultan el sistema respiratorio”. Y propuso que en la cárceles se suprimiera el consumo de carne para depurar el espíritu belicoso de los presidiarios.

No sabemos si nuestro asceta aprobaría el siguiente plato, que preparaba el abate Juan de Altamiras a sus monjes franciscanos en 1758. La receta está antecedida por la que se llama “Modo de menos trabajo de cocinar la cena”:

> *Otro compuesto:*
> *Tostarás rebanadas de pan y las pondrás en remojo con agua y vinagre; limpia perejil con abundancia, échalo en el mortero con media docena de granos de ajos y con especies, todo lo machacarás; y cuando esté machacado, exprime el pan, machácalo también, desátalo con caldo, que dé dos hervores, lo sazonarás y podrás servirlo.*

La convocatoria para la prueba de resistencia tuvo lugar en el Hipódromo Argentino, en parte del terreno que hoy ocupa el estadio Monumental de River Plate. El martes 4 de julio de 1903 a las cinco

de la mañana, Astorga llegó montado en su caballo, se colocó una boina inglesa de ciclista y comenzó a dar vueltas al galope por el circuito. Supervisado por una comisión fiscalizadora, el sanjuanino debía cabalgar trescientos cincuenta kilómetros.

A las seis y media, cuando el sol iba perdiendo fuerza, cumplió el recorrido. Fueron trece horas y media, recompensadas con la ovación de los presentes, quienes se retiraron del hipódromo convencidos de que el económico menú ofrecía las calorías suficientes para enfrentar la jornada laboral. En cuanto bajó del caballo recibió el caluroso saludo de uno de los fiscales: el barón Antonio de Marchi, a quien se había propuesto superar por cincuenta kilómetros. A partir de ese día se extendió la fama de Domingo Astorga, conocido como “el jinete vegetariano”.

LA COCINA FUSIÓN

El recetario de la mundana Susana Torres Arana combina platos con acento local y elaboraciones europeas. Uno de sus nietos, Mariano de Apellaniz, recordaba que en la casa de su abuela —Callao 1730— "los menús podían ser de tipo francés o bien combinados con platos de otro estilo de cocina o sencillamente netamente criollos. Estos últimos, generalmente, a nuestro pedido".

Entre los que rescató Apellaniz, mencionamos: el Jamón La Alianza con budín de choclo, los huevos de tero a la Ritz con *croûtons*, los helados *caramel* y, como *petit fours*, los bizcochitos a la Magdalena y al limón.

Los pequeños huevos duros de tero se servían acompañados de pan untado con manteca. En cuanto al jamón, la receta de "Teófila Benavento" indicaba:

Jamón La Alianza:
Se corta en rebanadas el jamón crudo. Se hace hervir aceite en una sartén y se echan las tranchas de jamón. En seguida se agrega azúcar y vinagre al paladar y se dejan freír un momento cuidando de dar vuelta las tranchas hasta que estén a punto. Esta operación se hace a fuego lento. Para servirlo se ponen las tranchas en la fuente y se les echa encima del jugo que queda más al fondo de la sartén.

La fórmula del helado era la siguiente:

Helado caramel:
Se coloca al fuego trescientos gramos de azúcar hasta que se ponga como caramelo. Se pone en una cacerola una cuarta de leche con cuatro yemas de huevo, después se mezcla con el caramelo, batiéndolo, y se pone un rato al fuego para que se cueza.

En cuanto a los bizcochitos, también tenían sus secretos:

Bizcochitos a la Magdalena:
Se baten bien diez yemas y seis claras. Se añade una libra [450 g] de azúcar molida. Cuando esté bien mezclado, se le pone una onza y media [50 g] de manteca derretida y zumo de limón.

Se bate y se le pone una libra de harina. Se pone en moldes de lata, untados con manteca, y encima se les pone almendras peladas picadas. Se ponen al horno media hora. Sacarlos una vez que los moldes estén bien fríos.

Mientras que en el caso de los de limón, el recetario de Benavento recomendaba hacer "una pasta con seis huevos, la raspadura de limón, cuatro onzas [120 g] de harina y doce de azúcar en polvo, y se pone al horno en papeles".

Otra de las exquisiteces que disfrutaban los invitados de la familia Castex era el *Pâté de foie gras* francés sobre barras de hielo, plato cuya confección demandaba tiempo y dedicación:

Pâté de foie gras:
Se toman hígados de ave o de ternera bien gorda y se ponen en agua dos días, cambiándoles siempre el agua para que suelten la sangre y que queden blancos. Después se les quita el pellejo y se cortan tres pedazos en forma de huevo (pero más chicos), de la parte más compacta del hígado. El resto se pisa en el mortero con igual cantidad de grasa amarilla de cerdo, una copa de Madera, seis trufas y el agua de ellas. Se pasa todo muy pisado por tamiz. Se toma un molde de foie gras y se pone una camada de este relleno, en seguida los pedazos de hígados reservados y vuelve a cubrirse con el relleno.
Se cubre con grasa amarilla y con lonjas de tocino muy delgaditas y también todo el molde debe ser cubierto del mismo modo antes de llenarlo. Se tapa muy bien y se pone en baño de María al horno una hora y media.
En seguida que se pasa el relleno por tamiz, es indispensable trabajarlo en un cuarto de hora con la espátula, y entonces se le pone toda clase de especies y sal. Las trufas enteras (o por la mitad) se ponen antes de cerrarse el molde.

La corriente llevaba a imitar lo francés. Por ese motivo, muchos argentinos "importaban" un chef, como una manera de dar realce a su comedor. Pero las preparaciones parisinas tenían su punto débil en el afrancesamiento de los manjares exóticos. Lo explica Enrique Gómez Carrillo, corresponsal de *La Nación* en Francia, quien escribió en 1907:

Los grandes chefs parisienses tienen en efecto el arte de dar a los platos extranjeros un sabor uniforme. Pero esto, que para los sibaritas de buena cepa y de castizo paladar es un mérito, para los que añoramos lo exótico es un defecto. ¡Cuántas veces estando con Rubén Darío, que es goloso descubridor de platos, he tenido la alegría de encontrar en el menú un manjar indio o árabe, seguido de la tristeza de ver que de árabe o de

indio apenas le quedaba el nombre!
Aun los platos más universales como el pilaf, como el cuscús, como el gulash, como la paella, pierden en París su sabor y se convierten en desabridas y exquisitas golosinas sin ningún carácter lejano.
El ejemplo más típico es el "arroz a la India". Este plato, que en Ceilán, en Londres, en Ámsterdam y en cualquier ciudad donde hay cocineros indostanos, es una de las siete maravillas de la gula, con sus innumerables salsas picantes, con sus gamas ascendentes de pimientas aromáticas, con sus salsas policromas en las que se bañaban los más variados salpicones y las más apetitosas tajadas, con sus caldos humeantes, con sus balsámicas ensaladas de cebollas color de rosas; este plato, que constituye por sí solo un festín que halaga todos los gustos, que despierta todos los apetitos, que estimula todas las digestiones; este plato inolvidable, a cuya confección se consagran de un modo exclusivo hábiles cocineros de la India, en París, un chef cualquiera lo convierte en un muy agradable y muy insignificante manjar que apenas conserva algo de sus perfumes de curry y sus matices de azafrán.

No debe confundirse el plato casero francés con las elaboraciones en los restaurantes. De todas maneras, ambos llegaron a la Argentina. La frontera entre los siglos XIX y XX experimentó el contraste de tres cocinas: la criolla, la de los conventillos —donde convergían las cocineras polacas, turcas, italianas, rusas, inglesas, criollas, españolas, armenias, francesas, alemanas y siriolibanesas— y, del otro lado del espectro social, los banquetes con sus platos refinados. Todos aportando a la identidad de la maravillosa gastronomía argentina.

HUEVOS NOCTURNOS PROHIBIDOS

Silvina Bullrich recordaba que en su infancia, en los años 20, los menús de su casa eran simples, lejos de la elegancia de los restaurantes franceses. La extravagancia se dejaba para aquellos que pretendían llamar la atención para disimular carencias. En sus memorias, la escritora contó:

> *Comíamos abundantemente pero de diario cosas sencillas. Muchos guisos de lentejas, porotos, o garbanzos con acelgas que nos encantaban, milanesas, albóndigas con arroz, bifes con papas fritas. De noche la comida era más refinada y si venían visitas era una de las casas en que mejor se comía.*
>
> *Cuando estábamos solos, era el clásico lomo a la jardinera, peceto con papas al horno, budines de verduras, zanahorias, papas, espinacas muy a menudo de esos tres colores juntos bañados con salsa blanca.*
>
> *De postre, siempre fruta o compota, pues mi padre era cardiólogo y decía que los postres y dulces son malos para las arterias. A decir verdad, tampoco creo que los guisos o las pastas del mediodía fueran muy adecuados. Nunca comíamos ensaladas, no eran corrientes en esa época, por eso aún hoy no me gustan. De tanto en tanto, un puchero, de noche soufflés de queso.*

Silvina afirmó que en los años 20 las ensaladas no eran habituales. Se refería a las combinaciones de verduras en estado natural. También comentó una costumbre que hoy llamaría la atención y apunta a los ravioles, los guisos y los huevos:

> *Había un límite marcado entre lo que se podía comer a mediodía y a la noche. Nunca comimos verduras verdes al mediodía. Jamás ravioles, guisos o huevos de noche. Era un mundo regimentado, ordenado sobre leyes tácitas que no valía la pena discutir. Aún hoy, con todos los valores dados vuelta, me cuesta comer, así esté sola, una milanesa de noche. Ese refinamiento mínimo, parte del orden que regía la década del veinte y del treinta, ha quedado incrustado en mí.*

La revisión de cientos de menús confirma la aseveración de la novelista: un plato con huevos a la noche era una rareza. En la edición

de 1931 de *El arte de cocinar*, editado en Tucumán por la Congregación de Hijas de María y Santa Filomena, figuran "huevos sorpresa", "huevos rellenos a la mayonesa" y "huevos gratinados", en menús sugeridos para mediodías, mientras que solo se mencionan "huevos con jamón" como segundo paso de una noche, entre la sopa Juliana y una crema de zapallitos. Casi como la excepción a la regla.

¿Cómo eran aquellos huevos rellenos?

Huevos rellenos a la mayonesa:

Se pone a hervir una docena de huevos. Cuando están duros y fríos se los pela. Se cortan por la mitad a lo largo y se separan las yemas poniéndolas en una fuente donde se las desarma con un tenedor. Luego se mezclan las yemas con el contenido de una latita de las grandes de jamón del diablo. Pero antes se separan cuatro yemas para la decoración al terminar. Se baten seis huevos a la mayonesa, sazonándolos con salsa inglesa, pickles picados muy finitos.

A las yemas y jamón del diablo destinados al relleno de estos huevos también se les agrega salsa inglesa, pickles picados muy finitos, un poco de huevo batido a la mayonesa, como para que quede una pasta lisa y blanda.

Se rellenan los huevos teniendo cuidado que queden altos como si estuvieran enteros, los que se van poniendo sobre una fuente adornada.

Las risas coronaron aquella evocación adornada al contorno con lechuga, así como en el centro de la fuente con lechuga cortada muy finita y preparada como para ensalada, con un poco de salsa inglesa.

Con la punta de un cuchillo se baña cada huevo colocando en el centro de cada uno un pedazo muy pequeño de pimiento, en uno verde y en otro colorado sucesivamente.

Se adorna la fuente con ruedas de limón agrio y huevo desarmado, polvoreando sin tocar los huevos rellenos. Si se quiere, en medio de la fuente se pone una ensalada rusa decorándola con rabanitos y ruedas de huevo duro. A estos huevos, en lugar de jamón del diablo, se les puede poner pollo hervido y pasado por la máquina de picar.

En cuanto a los "huevos con jamón", de excepcional aparición nocturna, el recetario tucumano solicita ocho huevos, igual cantidad de rebanadas de jamón y de cucharadas de leche, más una de manteca:

Huevos con jamón:

Se ponen los sartencitos para huevo sobre la plancha, se coloca en cada uno un pedacito de manteca, una cucharada de leche, una rebanada de jamón. Se parten los huevos y se pone uno en cada sartencito. Se entran en el horno para que se cuaje la clara, se sacan, se espolvorea sal fina y

se sirve caliente.

Uno de los libros de recetas más populares de los años 30 fue *La cocina completa*, escrito en España por María Mestayer de Echagüe. Contiene treinta y seis opciones de menús para el mediodía (entre ellos, dieciocho preparaciones de huevos) y veinticuatro para la noche, sin ninguna opción del mismo. Mestayer, conocida como la marquesa de Parabere, fue más allá. Huevos a la noche, no. Pero tampoco sopas al mediodía.

Según la marquesa, "almuerzo" es entre el mediodía y las tres de la tarde. "Comida", entre las ocho y la doce de la noche. Y por último, "la cena", después de la medianoche y suele darse en una fiesta o baile. En este caso, los platos deben ser "de buffet".

De la marquesa de Parabere pasamos a la baronesa Staffe, árbitro de las conductas sociales a fines del siglo XIX y principal detractora de los huevos como opción nocturna. Lo postuló de manera determinante: "Nada de huevos en la comida". Y completó su dictamen acotando que los entremeses, las tortillas y los mencionados huevos solo debían formar parte de las opciones del almuerzo.

Aprovechamos la presencia de tan distinguida referente para evocar sus consejos para los huevos hervidos, publicados en 1894.

Huevos duros:

Salar siempre el agua en la que se deben cocinar los huevos. Sumergirlos en agua hirviendo durante cinco minutos. Retirarlos del fuego y mantenerlos en el agua, tapados, durante otros cinco minutos para que hagan su leche allí. Las amas de casa de Nicea, en Asia Menor, comienzan a recitar el Credo del famoso Concilio poniendo los huevos en el agua. Cuando se completa el Credo, los huevos están cocidos.

Acerca de que los "cinco minutos" pueden contabilizarse rezando, se trata de una antiquísima costumbre que consistía en controlar el tiempo de cocción de acuerdo con las oraciones, cuando no había relojes, alarmas, apagados automáticos, etc. Aclaremos que el Credo de Nicea es un poco más extenso que el habitual entre la grey católica. Para aquellos que prefieran desechar el reloj y aprovechar el momento para cocinar y orar, ofrecemos una versión del texto de Nicea:

Creo en un solo Dios, Padre Todopoderoso, Creador del cielo y de la tierra, de todo lo visible y lo invisible. Creo en un solo Señor, Jesucristo, Hijo único de Dios, nacido del Padre antes de todos los siglos. Dios de Dios, Luz de Luz, Dios verdadero de Dios verdadero, engendrado, no creado, de la misma naturaleza del Padre, por quien todo fue hecho. Que por nosotros, los hombres, y por nuestra salvación bajó del cielo, y

por obra del Espíritu Santo se encarnó de María, la Virgen, y se hizo hombre. Y por nuestra causa fue crucificado en tiempos de Poncio Pilato, padeció y fue sepultado, y resucitó al tercer día según las Escrituras, y subió al cielo y está sentado a la derecha del Padre, y de nuevo vendrá con gloria para juzgar a vivos y muertos, y su reino no tendrá fin. Creo en el Espíritu Santo, Señor y dador de vida, que procede del Padre y del Hijo, que con el Padre y el Hijo recibe una misma adoración y gloria, y que habló por los profetas. Creo en la Iglesia, que es una, santa católica y apostólica. Confieso que hay un solo bautismo para el perdón de los pecados. Espero la resurrección de los muertos y la vida del mundo futuro. Amén.

La lectura pausada, en español, demanda poco menos de un minuto y medio. Por lo tanto, no parece ser conveniente guiarse por el sistema que empleaban “las amas de casa de Nicea” hace ciento veinte años. Según nuestros cálculos, con un Credo, seis padrenuestros y cuatro avemarías, estaríamos bien. Claro que cada religión podría encontrar su rezo adecuado. Alternativa laica: con una Marcha de San Lorenzo y un Aurora, los huevos diurnos que menciona la baronesa estarán cocidos.

EL VEGANO ASTORGA, UN “FORREST GUMP” ARGENTINO

La nueva prueba de energía que llevó al apóstol de los vegetarianos Juan Domingo Astorga a Buenos Aires tuvo lugar en 1904. Arribó el 21 de abril, resuelto a caminar dos mil kilómetros en treinta y tres días. Cada jornada andaría, en ayunas, unos sesenta kilómetros. Luego comería su menú que podría variar entre bananas, manzanas, uvas, higos secos o naranjas, y también, en determinados casos, una cebolla o ajo.

El sanjuanino se reunió con la comisión fiscalizadora para definir las reglas. Ahí nomás empezaron los problemas. Los dos hipódromos de Buenos Aires no estaban interesados en tener un hombre caminando un mes en su pista. Se resolvió que recorrería un circuito callejero entre el Congreso y la Plaza de Mayo, caminando ligero “como lo hacen los agentes de Bolsa al mediodía en el centro de la ciudad”.

El presidente honorario de la comisión era el cónsul de los Estados Unidos. La razón era el interés que había generado en su tierra la económica dieta del soldado argentino. Deseaba conocer los beneficios del régimen para instaurarlo en las fuerzas armadas de su país. De hecho, se extendió una invitación al jinete vegetariano —más precisamente, vegano— para que en 1905 visitara Nueva York y ofreciera conferencias y pruebas de destreza.

El cónsul le preguntó cómo era un día en su vida en Guaymallén. El apóstol respondió que dormía en un cuero en el piso, y se tapaba con el poncho. Se levantaba con el alba, montaba y partía al campo para las actividades habituales: siembra, siega, poda o cosecha, según la época. A las cinco de la tarde ponía fin al ayuno comiendo uvas. Seguía trabajando hasta que regresaba a su casa a las nueve de la noche. Consumía un pan y leía una hora y media hasta dormirse entre el cuero y el poncho. Uvas y pan, eso era todo. O algo que se le pareciera.

El 4 de mayo a las cinco de la mañana, el comandante Domingo Astorga salió del Instituto de Fisiatría (Callao 373) donde se alojaba. Estaba vestido de blanco. Las crónicas no registran qué tipo de calzado llevaba. Caminó durante diez horas y cuarenta minutos. Dio quince vueltas al circuito, en un total de 510 cuadras.

Cada vez que pasaba por la puerta de Callao, aumentaba la cantidad

de público. Al finalizar la jornada se encontró con una masa de curiosos. Decidió convidarlos con una conferencia. Terminado el discurso —donde, entre otras cosas, pregonaba que no había que tentarse en las vidrieras de la rotisería—, constató en la balanza que había bajado doscientos gramos, se sentó delante de una tabla que estaba en el piso y comió dos racimos de uvas. Nada más. Luego se fue a dormir. Se recostó en una manta en el piso, colocó los libros de almohada y se tapó con el poncho patrio para superar el frío de mayo. Esto explica por qué algunos lo llamaban el "faquir Astorga".

Cada día de vueltas era una aventura. Pero la monotonía de la marcha aburría. Los lectores de diarios seguían el "reality", principalmente para saber qué había comido el vegano. Luego de la segunda jornada almorzó tres manzanas, un racimo de uvas, pan moreno y una naranja. Volvió a bajar doscientos gramos.

Nosotros sumamos una receta apta para el consumo de Astorga. O casi. La ensalada al jerez con vainilla, copiada de *La negrita Doddy. Nuevo libro de cocina por Lawe,* publicada en Santiago de Chile (1911):

Ensalada al jerez con vainilla:
Se toman uvas negras, unas pocas blancas, cuatro o cinco plátanos cortados en redondelitos, una taza de piña picada, cuatro duraznos pelados y cortados en tajadas, dos naranjas dulces cortadas en torrejas. Se mezcla el jugo de un limón con las naranjas, una copa de jerez, a la cual se le habrá echado un poquito de vainilla y agregado azúcar molida. Se revuelve con la fruta y se sirve con tostaditas de bizcochuelos.

Es muy probable que el sanjuanino desaprobara la intromisión del jerez en la receta.

Respecto del pan —a diferencia de las tostaditas de bizcochuelo—, era de color negro y de consistencia dura. Una suerte de pan de sémola viejo. Pasó a ser conocido como "pan Astorga". Los que lo probaban no quedaban muy convencidos. El sanjuanino les aseguraba que si se acostumbraban, lo verían como un manjar.

Tercer día: medio kilo de uva criolla, doscientos cincuenta gramos de pan Astorga, una cabeza de ajo y una manzana. La cuarta jornada tuvo un condimento especial (la comida no, la cuarta jornada). Un grupo de admiradores se sumó a la caminata. Eran iniciados en el vegetarianismo y querían medir sus propias fuerzas. Pero se notó que les faltaba entrenamiento. Uvas, una manzana y pan fueron su plato del día.

El pobre Astorga cada vez interesaba menos. Para quienes se lo cruzaban en la Avenida de Mayo, ya era parte del paisaje. Aburría la caminata y aburría el menú.

Puede decirse que él también sentía el peso de la monotonía.

Decididos a cambiar, el propio Astorga planteó una jornada distinta: caminar por las vías del ferrocarril hasta la ciudad de La Plata, en un trayecto de sesenta kilómetros y en ayunas.

Se estableció que dos fiscales lo despedirían en la estación Casa Amarilla y viajarían en tren para recibirlo en La Plata. Regresaría a caballo.

El martes 17 de mayo a las seis de la mañana partió de la estación ubicada en Almirante Brown y Martín García, barrio de La Boca. Claudio Peralta, un joven iniciado en el vegetarianismo, lo acompañó. Astorga andaba con prisa, aunque sereno.

Pero ocurrió un percance. Saliendo de la estación Villa Elisa, pisó mal en una alcantarilla y se dislocó el tobillo. Peralta lo asistió. Con el pie vendado, continuó la marcha.

Ingresó al perímetro de la ciudad a las tres menos veinte. Para la sorpresa general, el precursor del veganismo caminaba como si hubiera empezado la prueba. Eso sí, tenía hambre. Comió cuatro manzanas y varios racimos de uva. Luego firmó autógrafos.

El andariego sanjuanino dejó una grata impresión en la ciudad de las diagonales. A las cuatro y media montó un tordillo y se marchó, ante un mar de pañuelos blancos que lo despedía. Guiado por un experto llegó a Villa Elisa, donde tomó la posta otro conocedor del camino. Surgió un problema: el baqueano se perdió. Dieron vueltas durante tres horas hasta que consiguieron retomar el rumbo correcto. Arribó a Buenos Aires pasada la medianoche. Tenía hambre y comió un racimo de uvas y una banana.

El 18 y el 19 de mayo completó los mil kilómetros. Al día siguiente, descansó. El 21 partió rumbo al terruño, a Mendoza, donde se reunió con la familia y retomó la actividad en el campo.

Su chacra en Guaymallén, rebautizada "La Vegetariana", se convirtió en La Meca de los adeptos que acudían a verlo para pedirle consejos, aliento, uvas, pan Astorga y también recetas de platos para un menú sin carnes. Por ejemplo, unas lentejas cuya preparación tomamos de *Carmencita o la buena cocinera* (Barcelona, 1899).

Lentejas a la perfecta:
Cuando está el agua hirviendo se echan las lentejas bien limpias, y cuando están blandas se les pone sal; se fríen en la sartén con aceite unos granos de ajo y una rebanada de pan; cuando está frito, se separa en un mortero y el aceite que ha quedado se echa en las lentejas; se machaca el pan y los ajos y se echan también; se le pone un poco de vinagre y se deja hervir un rato para que coja el gusto. Son exquisitas estas lentejas.

El vegetarianismo de la Argentina —en esos días, Delfina Bunge

contó que su hermano Eduardo adoptó el menú verde sin carnes— empezó a escribirse en los primeros años del siglo XX y su paladín fue un soldado de la Patria, el comandante Astorga.

LA FONDA DEL HUEVO

En 1857, un matrimonio francés abandonó la ciudad porteña que los había albergado por cuatro años y partió hacia el sur, en viaje de unos cuatrocientos kilómetros, hasta un desolado destino: el puerto de Laguna de los Padres.

Luego de veinte años fue rebautizado y su nombre tiene fama mundial. Se trata de la ciudad que impuso el revuelto Gramajo y potenció el postre Balcarce, donde nació la salsa golf y donde se vieron jeans y bikinis por primera vez. Por supuesto, nos referimos a la encantadora Mar del Plata.

De todos modos, en 1857, cuando el matrimonio de Fernando Bonnet y Juana Fabbre se instaló, la futura ciudad estaba lejos de vislumbrar tanta prosperidad. Bonnet se empleó en el saladero de José Coelho de Meyrelles, el pionero de la zona —y bisabuelo de la escritora Silvina Bullrich—. La recia tarea a orillas del mar no amedrentó al francés que, con trabajo y sacrificio, forjó su destino. Un par de años de ahorros le permitieron comprar un terreno en las actuales Santiago del Estero y 25 de Mayo, cerca de la playa Bristol.

Los Bonnet se aventuraron en un emprendimiento singular. Inauguraron una fonda con hospedaje, de una sola planta y con entrada en la ochava, a la espera de lograr captar alguna clientela entre los marinos que arribaban y pasaban dos o tres días en tierra firme. El desarrollo del saladero les jugó a favor y pronto se vieron en la necesidad de ampliar la edificación y darle una identidad. Así nació el Hotel del Globo. Nombre más moderno no podía tener. Los globos aerostáticos causaban sensación en todo el mundo. El hombre vencía las leyes de la física y la palabra “globo” se asociaba a los pioneros y adelantados.

Sin embargo, nadie lo nombraba de esa manera. La calificación de hotel sonaría un poco presuntuosa, tal vez. Pero lo que realmente llamaba la atención era una piedra que los Bonnet habían colocado en la calle para quien quisiera sentarse un rato a descansar. Tenía la forma de un huevo acostado y, por ese motivo, el Hotel del Globo pasó a ser conocido como la Fonda del Huevo.

Lo que nadie puede negar es que Fernando Bonnet, Juana Fabbre y los seis hijos, fueron los precursores de la hotelería en las costas de la feliz Mar del Plata.

Ellos dieron el primer paso. Pero el ferrocarril y otros emprendedores completarían la obra.

En primer lugar, Bartolomé Caggini, quien luego de la muerte de Bonnet en 1887 reformó el Hotel del Globo para convertirlo en Il Piccolo Torino. El tendido de vías, que había permitido la llegada de trenes a Mar del Plata desde 1886, le cambió la cara a la ciudad balnearia. Sus playas se convirtieron en un destino preciado para las familias acomodadas.

Mientras tanto, en la ciudad de Buenos Aires, un joven italiano cumplía su sueño. José Henio Rubertis inauguraba la confitería La Sudamericana y luego la Confitería del Frontón. En el censo de 1895 figura instalado en su primer negocio, junto con un dependiente. Pero diez años de trabajo y experiencia en el rubro lo llevaron a buscar nuevos horizontes. Así fue como, en mayo de 1905, Rubertis le alquiló a Caggini el hotel con la condición de invertir una suma importante para reformarlo. Las tareas comenzaron de inmediato y el 21 de diciembre de ese año se inauguró, previa campaña publicitaria en los diarios nacionales, con el nombre de Royal Hotel. Las habitaciones con vista al mar fueron su caballito de batalla.

Se convirtió en el hotel moderno elegido por las familias que pasaban la temporada de verano en Mar del Plata. Pero no solo atendía con esmero a quienes se alojaban. Era el preferido de las reuniones sociales y casi todas las noches se colmaba de un selecto público que asistía a los conciertos y entretenidos monólogos de algún invitado histriónico. El restaurante copiaba a los mejores de Europa, con un ejército de mozos para servir a las decenas de mesas. El Royal tenía la única pileta de agua salada de la ciudad y sumó también una cancha de tenis. José Rubertis y su hermano Francisco —asociado oficialmente en 1910— trataban como reyes a sus huéspedes y solían tener la capacidad cubierta entre diciembre y abril. Es importante destacar que su propuesta fue la que les señaló el camino a todos los hoteles marplatenses de excelencia.

Fue el símbolo de los años locos y sus banquetes captaron la atención del mundo gourmet. En 1930, el Cordon Bleu, la más prestigiosa escuela de chefs del mundo, —en realidad, su sede de Buenos Aires— destacó al Royal “por su esmerada cocina y comodidad”. Además, ofreció una de sus recetas exclusivas, a base de hongos. Nos referimos a las *Cèpes a la Bordelaise* (setas u hongos porcini a la bordalesa), un clásico de los menús de la época, cuya preparación era la siguiente:

Cèpes a la Bordelaise:

De preferencia se prepara este plato con cèpes frescos pero como aquí no se pueden conseguir, hay que usar los de lata, que se prestan muy bien

para esta preparación. Cortar en escalopas una o más latas de cèpes. Saltarlos en aceite y manteca bien caliente, hacerlos dorar un poco y a este punto mezclarles una cucharada de echalotas [de la familia de los ajos] picadas finas. Dejar por unos minutos más y luego poner los cèpes en una legumbrera [o fuente oval]. Salpicar por encima un poco de perejil picado y salsearlos con una buena cucharada de manteca bien caliente y de color casi noisette.

José Henio Rubertis, hacedor del Royal, envió a su hijo homónimo a estudiar hotelería en Europa. Regresó en la década de 1930, luego de haber incorporado los conocimientos y la experiencia necesaria para seguir adelante con el proyecto que conquistó a los turistas y que permitió ubicar a Mar del Plata en el mapa de los platos exquisitos.

EL ARQUITECTO DE LOS REPOSTEROS

En la noche del domingo 8 de julio de 1894, unos mil empleados de la cuadrilla municipal se reunieron en la Plaza de Mayo. Cada uno recibió una antorcha y desfilaron desde allí hasta Plaza Lorea. Los escoltaba una banda de músicos y fueron aplaudidos durante todo el trayecto —diez cuadras— por unos diez mil espectadores.

Desfilaron a lo largo de la homenajeada, la Avenida de Mayo. Ese día fue su inauguración y los integrantes de la cuadrilla municipal, sus hacedores, recibieron el reconocimiento de los vecinos.

El apuro del intendente Federico Pinedo era evidente. La avenida proyectada —que generó expropiaciones y se llevó también una porción del Cabildo— debía estar abierta el día siguiente, fecha patria, para el desfile cívico militar. Pero aún le faltaba mucho para que la obra se completara. Así que el martes 10 de julio, los aplaudidos obreros de las antorchas tomaron sus picos y sus palas y continuaron la tarea. En septiembre concluyeron la obra y finalmente la avenida podía mostrarse en toda su majestuosidad.

Sin embargo, su entorno parecía empacado. En un principio, no surgían espíritus emprendedores que apostaran al progreso de la avenida. Más allá del Palacio Municipal, del edificio del diario *La Prensa* y del Teatro Mayo, no se veían construcciones llamativas. Esto repercutía en la vista de sus veredas, muy despobladas a la tarde y a la noche. Hasta que en 1897, el navarro Javier Laurenz se convirtió en pionero al inaugurar el Gran Hotel España, el primero a lo largo de la Avenida de Mayo.

Debe reconocerse el mérito de este verdadero impulsor del desarrollo hotelero en la nueva arteria. De inmediato se sumó el Chacabuco Mansions (en Avenida de Mayo y Chacabuco) y luego llegarían, entre tantos otros, el Castelar (y Lima) y el Majestic (y Santiago del Estero). Pero Laurenz quería dotar al hotel de un restaurante de primer nivel. Para eso, además de las elegantes instalaciones, debía contar con un buen equipo humano en la muy bien provista cocina. Encontró al hombre indicado: el piamontés Carlo Spriano, de 21 años.

Las experiencias adquiridas a bordo del crucero *Buenos Aires* lo calificaban para el puesto. Además, había dado un relevante paso intermedio. Durante una temporada integró el equipo de la cocina del

presidente Jose Evaristo Uriburu, en su casa de Arenales y la actual Carlos Pellegrini. Al respecto, Carlo contó en una entrevista que el mandatario salteño “comía como un pajarito, unas verduritas y un poco de jugo de carne”.

El hotelero español y el cocinero italiano tenían algo en común. La disposición a innovar y distinguirse del resto. Con el espíritu de aventura a flor de piel, estos dos hombres se animaban a todo. Eso explica la vez que Laurenz compró un novillo premiado en la Exposición Rural y luego dio instrucciones a Spriano para que, con su carne, se hicieran platos criollos para los mejores clientes.

“El España”, como todos lo llamaban, era uno de los preferidos de los recién casados que optaban por celebrar su luna de miel en Buenos Aires. Contaba con un servicio exclusivo y desconocido hasta entonces: los clientes podían hacer llamadas “desde su misma cama” porque disponía de teléfono en cada una de las habitaciones.

Ilustres visitantes españoles se alojaron allí o, al menos, disfrutaron de los platos del cocinero italiano, además de las personalidades locales. Muchas figuras relevantes de su tiempo acudieron al afamado restaurante, que en verano ofrecía granizados —de naranja, limón, café con leche y yerba mate—, muy de moda en aquellos años.

Tomamos del *Diccionario General de Cocina* de Ángel Muro (Madrid, 1892) la receta del tan solicitado granizado de limón:

Granizado de limón:
Se pone en una sorbetera litro y medio de almíbar de azúcar a 28 grados y un decilitro de zumo de limón. Se congela de modo que se quede granizado nada más y se sirve.

La fama del hotel fue creciendo a la par de su restaurante, con menú internacional, conformado con platos de todas las cocinas de Europa, si bien las preferencias se inclinaban hacia el lado de la española. Asimismo, el renombre del local gastronómico elevó la ponderación del piamontés, que fue invitado a participar en competencias de cocineros en el país y en Europa. De hecho, en 1906, durante un viaje a Savona, regresó a su pueblo natal, San Salvatore Monferrato, del que se había marchado quince años antes, en 1891. En esta oportunidad, además, se casó con Adela Spriano, cuyo apellido nos induce a sospechar que eran parientes.

Uno de los notables talentos de Carlo eran los postres y entre sus preparaciones podemos mencionar los peligrosos helados fritos que provocaron más de un accidente:

Helados fritos:
Envolver una buena cucharada de helado consistente primeramente en

pan rallado o bizcocho pulverizado, luego en la pasta a freír. Ayudándose con una cuchara, se echan estos extraños buñuelos, uno por uno, dentro de una sartén con aceite hirviendo. Se retiran inmediatamente, se escurren y sirven espolvoreados con azúcar al velo perfumada a la vainilla, puestos sobre una servilleta bordada.

"Esta operación —decía el cocinero— puede resultar peligrosa dado el caso que el buñuelo pierda un poco de su contenido dentro del líquido caliente, siendo lo suficiente para producir una pequeña explosión y ser causa de quemaduras al que atiende tal operación. El peligro es evitado siempre que la persona obre con destreza y sea práctico en freír".

En la vidriera del hotel solía exhibir reproducciones a escala hechas con mazapán, lo que le valió el apodo de "arquitecto de los reposteros". En abril de 1904 se propuso hacer una réplica del Palacio del Congreso Nacional, que se encontraba en construcción, para exponerlo durante la Semana de Mayo. Se plantó delante del edificio con una soga que hacía las veces de metro y comenzó a medir. Un vigilante interpretó que podría estar planeando un atentado anarquista y lo llevó detenido. Tuvo que dar las explicaciones en la comisaría. Aclarado el asunto, los propios policías le aconsejaron que visitara al arquitecto encargado, Vittorio Meano, quien vivía a dos cuadras del palacio en construcción.

El mucamo y tocayo Carlo Passera abrió la puerta y lo condujo hasta la sala donde se encontraba el dueño de casa. Eran dos italianos del norte que iban a entenderse bien. Spriano se retiró con los datos que necesitaba y de esta manera se convirtió en el segundo constructor del edificio del Congreso. Claro que de menor escala y con azúcar y pasta de almendras.

Es de suponer que durante la Semana de Mayo, Vittorio Meano caminó las ocho cuadras desde su casa hasta el hotel —tal vez, del brazo de su mujer, Luisa Fraschini— para ver su obra en versión dulce.

Pocas semanas después, mataron al arquitecto. El homicida fue el mucamo Carlo Passera, amante de doña Luisa.

“LÁSTIMA QUE BORGES SEA BORRACHO”

Una de las últimas entrevistas que Jorge Luis Borges concedió fue al poeta español José-Miguel Ullán y fue publicada en el suplemento semanal de *Diario 16*, periódico madrileño, el 16 de junio de 1985. Durante aquella entrevista, el escritor argentino puso de manifiesto, una vez más, su predilección por la que consideraba su bebida favorita: el agua de grifo o canilla. ¿Su segunda preferencia? El jugo de naranja.

El asunto dio pie para que Ullán le preguntara por dos poemas referidos al vino que Borges había publicado en 1964. Uno de ellos comenzaba:

En el bronce de Homero resplandece tu nombre,
negro vino que alegras el corazón del hombre.

Siglos de siglos hace que vas de mano en mano
desde el ritón del griego al cuerno del germano.

En la aurora ya estabas. A las generaciones
les diste en el camino tu fuego y tus leones.

Junto a aquel otro río de noches y de días
corre el tuyo que aclaman amigos y alegrías.

El segundo, con el título “Soneto del vino”, expresaba:

¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
conjunción de los astros, en qué secreto día
que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
y singular idea de inventar la alegría?

Borges contó la motivación que llevó a escribirle al vino. Fue económica: “Me ofrecieron creo que doscientos pesos por un poema al vino. Y yo acepté, a condición de que no figurara la marca. ¿Por qué no cantar al vino, al vino de los griegos?”. Seguidamente, Jorge Luis encontró en su memoria un recuerdo que compartió con el entrevistador:

Ahora, yo estuve a punto de ser borracho. Todos los sábados salíamos Francisco Luis Bernárdez y yo a recorrer los arrabales de Buenos Aires. Entonces, como no había mucho que ver, entrábamos a los almacenes, pedíamos así, para ser criollos, una caña brasilera, un guindado oriental o lo que fuera. Eso duró algún tiempo. Hasta que un día estaba en una reunión y alguien, quizá un ángel, dijo: "Lástima que Borges sea borracho". No sé quién dijo eso, pues yo no me di la vuelta, pero dejé el alcohol en ese instante. ¿Por qué? Porque pensé que, aunque eso no era cierto, podría llegar a serlo en cualquier momento. Desde entonces no he probado el vino. Sólo un poquito de champán, en alguna fiesta de fin de año, para no quedar como una persona hosca que se niega a la alegría ajena.

Borges y Bernárdez se conocieron en 1925 en el café Royal Keller, cuyo sótano era punto de reunión de la juventud bohemia. Ambos tenían 25 años y habían adoptado la costumbre de alejarse caminando por Corrientes, con paradas en bares y boliches.

Resulta evidente que el apego del gran cuentista a las bebidas espirituosas era demasiado débil, ya que un comentario lo distanció de las copas. Salvo que contuvieran jugo de naranja o agua de la canilla.

LOS PROBLEMAS DEL AJO

Justa Dose heredó de su abuelo el talento para la narrativa y también una valiosa cantidad de papeles, entre cartas y documentos. La nieta de Pastor Servando Obligado nació en 1894, una década que dio mujeres que marcaron tendencia. Entre las nacidas en esos años, mencionamos a Victoria Ocampo (1890), Alfonsina Storni y Salvadora Onrubia (ambas en 1892). Justa no desentonaba en ese grupo que se reía de los prejuicios de la época.

Pastor Obligado, el abuelo (y, a su vez, hijo del primer gobernador constitucional de la provincia de Buenos Aires), fue un reconocido historiador y tradicionalista que dejó una obra muy atractiva. Justa Dose continuó por ese camino. Dio a publicidad correspondencia inédita del general San Martín y estudió su vida con dedicación. Pero en esta oportunidad no hablaremos de sus investigaciones. La hemos requerido por su aversión al ajo.

Vivió en una de las mansiones más exclusivas de la Recoleta. Ubicada en Alvear y Ayacucho, había sido construida por su padre, y se la conocía como Palacio Dose. La majestuosidad de sus tres plantas a la vista se resaltaba aún más por la falta de construcciones alrededor del palacio.

Los Dose fueron casándose —Justa con Alfredo Zemborain— y habitaron la casa. Podrá entenderse la cantidad de personal que hacía falta y el número de los asignados a la cocina, que se encontraba en el subsuelo, siguiendo la norma de todas las mansiones de su tiempo. El cacique del grupo era un chef que había sido contratado en Francia por la familia. Un hombre de carácter difícil, como la dueña de casa. Entre los dos surgió un desacuerdo complicado.

Justa había decretado la prohibición del ajo. Para el chef, se trataba de un ingrediente fundamental de sus mejores recetas. Eran posiciones irreconciliables. El buen cocinero francés se mostraba intransigente, pero también admitía que tenía la dicha de trabajar en una de las cocinas más equipadas de Buenos Aires. Justa Dose de Zemborain tampoco cedía, pero corría el riesgo de perder a uno de los mejores de la ciudad. El asunto del ajo complicó la convivencia.

Lo que ocurría en la residencia de Recoleta no era extraño. También pasaba en otras casas, en otras cocinas. La escritora María Rosa Oliver, nacida en 1898, recordaba que en la mesa todos se miraban

horrorizados cuando advertían que "el chef o la chefa" habían incorporado ajo en una preparación. Su colega Delfina Bunge censuró el popular bulbo picante. Lo contó su hija, Delfina Gálvez:

En ninguna de las casas adonde íbamos se utilizaba el ajo, que se consideraba muy ordinario. Lo primero que hacía mamá cuando tomaba una cocinera era advertirle: "En esta casa no entra el ajo". Fuera de esta agresiva verdura, en casa comíamos de todo.

O casi todo, porque Delfinita también aclaró cuáles fueron las dos excepciones: "Estábamos eximidos de comer berenjenas y coliflor, odiadas por casi todos los chicos". Una de sus primas, Cecilia Bunge —gestora de Pinamar—, perdió a su madre a los cinco meses. Su padre, el arquitecto Jorge Bunge, no volvió a casarse. Cecilia contó una anécdota que ocurrió cuando tenía trece años, en 1934. "Mi padre me dio un recetario de cocina en francés, Ali-Bab. Era un libro muy gordo e importante. Les dijo a la cocinera y a la empleada que yo era la nueva ama de casa y las dos renunciaron". Sin darle demasiada importancia a las bajas, el arquitecto fijó las reglas culinarias a seguir. Dejó sentado que "no le gustaba que se repitieran los platos en menos de quince días y que no quería ni zapallitos ni berenjenas". La pionera de Pinamar fue resolviendo los menús. Pero una vez el complicado ajo le jugó una mala pasada.

Un día invitó a almorzar a la quinta a cuarenta personas y me dijo que preparara un gazpacho. Me confundí y en vez de poner un diente de ajo puse una cabeza entera. Todos protestaron pero se lo comieron.

Sin dudas, no interpretó bien la expresión *gousse d'ail* (diente de ajo) que citaba el libro en francés. De paso, conozcamos la receta del gazpacho que preparó Cecilia, tomada de la mismísima *Gastronomie pratique - Etudes culinaires*, de Ali-Bab, de 1907. Estaba precedida por la siguiente introducción: "El gazpacho es un plato español. Es una especie de ensalada de tomates y pepinos muy refrescante durante el calor. Se prepara de diferentes maneras. Aquí está la fórmula utilizada en Extramadura".

Gazpacho de Extremadura:
Machaque un diente de ajo en un mortero de mármol, unas almendras dulces, ciboulette finamente picada de antemano, miga de pan duro tamizada, luego mojada y finalmente exprimida para quitar el exceso de líquido. Sazone con sal y pimienta a gusto y cuando el contenido del mortero parezca homogéneo, vierta allí aceite de oliva, gota a gota.
Bata la mezcla como una mayonesa y cuando esté a punto, póngala a

refrescar en un bol cargado de hielo.
Cuando baje lo suficiente la temperatura, añada tomates maduros y pepinos blancos pelados, sin semillas y cortados en cubos.
Finalmente condimente con pimientos verdes picados y vinagre al estragón.

Quien quiera vivir la experiencia de los cuarenta comensales, deberá machacar una cabeza de ajo entera y seguir el resto de las instrucciones. Esperamos que su tía Delfina Bunge no haya figurado entre los invitados. Tampoco Justa Dose de Zemborain.

Es interesante rescatar una posible solución al problema del ajo en la versión andaluza del gazpacho propuesta por la condesa de Pardo Bazán.

Gazpacho andaluz:
Se echa en el mortero sal, un pimiento verde, dos tomates buenos. El refinamiento consiste en quitarles las simientes. En cuanto al ajo, dígase lo que se diga, basta y sobra frotar ligeramente con un diente las paredes del mortero. Se machaca todo. Se le añade un migajón de pan. Se remoja con agua, se sigue majando [machacando]. Se le añade despacio media taza de aceite crudo. Se ponen el vinagre y el agua en una ensaladera.
Se pasa la pasta por colador y se agregan el agua y el vinagre, poniéndole pan a pizcos. Ha de durar la preparación del gazpacho lo menos veinte minutos, por lo escrupuloso del majado.

Del otro lado de la grieta había entusiastas del “desalentador” ajo. Tomás de Estrada —curiosamente, emparentado con los Zemborain, familia política de Justa Dose— se dirigió al cocinero Spriano con el fin de hacerle notar que en el recetario que había publicado, con 5.500 preparaciones, ¡no figuraba la sopa de ajos!

Spriano le respondió que “la tan familiar sopa fue olvidada en el tintero, como lo han hecho casi todos los autores de tratados o manuales de cocina” y aclaró que “son muy contados aquellos que indican cómo se prepara”. Para satisfacer el reclamo del lector calificado, ya que era el dueño de la editorial Ángel Estrada, incorporó no una, sino tres recetas. Aquí vamos con dos:

Sopa de ajos:
Se cortan cuatro panecillos en rebanaditas delgadas y se ponen a dorar sobre placa en el horno. En una cazuela de barro o cacerola bien estañada se pone un litro de agua a hervir con un poco de sal, y se agrega el pan tostado que vaya cociendo. En una sartén con media taza de aceite se ponen dos dientes de ajos machucados a freír. Apenas

dorados, se echan junto con el aceite hirviente en la cazuela o cacerola, dejándolos cocer hasta convertirse en papilla.

Segunda versión de sopa de ajos:
La misma sopa, adicionándole un poco de pimienta del molinillo, una pizca de azafrán y dos huevos batidos, dejándola cocer el tiempo necesario, revolviéndola con la espátula o cuchara de madera hasta que los huevos estén bien cuajados.

De yapa, la receta de Orosia Ayerza de Cullen (1856-1926):

Sopa de ajo:
Se corta pan de rebanadas muy finitas. Se pone aceite en una sartén con un diente de ajo, este se fríe hasta que esté dorado, negro pero no quemado. Se ponen en este aceite las tajadas de pan y se fríen como papas, a dorarlas, se le va echando agua encima, bien hirviendo y se hace hervir hasta que todo quede bien cocido como una cataplasma.
Para sopas grandes, de vigilia, se hace esto mismo y se le agrega un poco de puré de tomates y un momento antes de servir la sopa se le ponen unos huevos en el caldo y se sirve con un huevo entero para cada persona y en cada plato. Cuando se hace esta sopa para criaturas de meses, se hace con pan pisado y pasado por un tamiz, como para milanesas, y se le pone poco aceite. La sopa hecha de esta manera se les da a los chicos al despertarse.

Regresamos a Justa Dose de Zemborain y su problema casero. Ni ella ni el chef daban el brazo a torcer. Pero los dos aspiraban a mantener la relación. ¿Cómo lo resolvieron? Cediendo ambos un poco. Lo contó la mayor de sus hijas, Esther Zemborain. El pacto fue que el chef se llenaría la boca de ajo y exhalaría solo el aliento sobre la fuente, antes de que la subieran al comedor.

Al final, uno no sabe qué es peor.

EL AUGE DE LOS "CARRITOS PARRILLADA"

Hace sesenta años, el "Puerto Madero" gastronómico se encontraba en la Costanera, lindando con el Aeroparque. Los populares carritos vivieron sus años más fructíferos en ese tiempo y en las décadas posteriores. Sus antecesores irrumpieron en los años 20, en el centro de la ciudad, y se los conoció con el nombre de "carritos parrillada". Se trataba de carromatos cuyo largo apenas superaba los dos metros y se desplazaban mediante dos ruedas de un diámetro regular. Podía ser impulsado por un caballo o, en su defecto, por dos personas que tomaban las barras de madera salientes —el pescante— y lo transportaba como si fuera una carretilla.

En la parte trasera estaba la parrilla, mientras que los costados y la puerta delantera se desplegaban para convertirse en mostrador, lo que los emparentaba con los *food truck* actuales. Los comensales —empleados bancarios, conductores de mateos, obreros y mecánicos— almorzaban de pie. La comida se servía en platos de chapa, mientras que el vino de damajuana se consumía en vasos de vidrio grueso. El horario de mayor concurrencia se situaba entre las 11.30 y las 13.30. Era costumbre aceptada que los trabajadores tomaran un vaso de vino, sin importar que luego debieran retomar sus tareas.

Los carritos parrillada tenían un puesto fijo y eso permitía al comerciante afianzar la relación con los clientes. Todos se llamaban por su nombre y el vendedor conocía las preferencias de cada uno. Allí se ofrecían bifes, salchicha de cerdo, chorizos, morcilla, chinchulines, asado de tira y ensaladas. La más común combinaba lechuga, cebolla y ají, bien sazonada con aceite de oliva.

Se establecían sobre la calle, pegados al cordón de la vereda para no entorpecer el tránsito de los peatones. Se los veía en las entradas de Puerto Madero, adonde concurrían para abastecer a los estibadores y trabajadores portuarios. En la zona del centro, los estacionaban junto a las recovas de las avenidas Alem y Paseo Colón. Los carteles para atraer clientes anunciaban: "Comida criolla", "Parrillada Nacional". Los expertos acostumbraban rociar con salmuera los fragmentos que se asaban, acción que realizaban con un pincel de plumas.

Entre los carritos parrillada más famosos figuraba uno que se encontraba enfrente de la Dirección de Tráfico (actuales Libertador y Pueyrredon). A diferencia de los del centro, este no tenía clientes fijos,

solamente aquellos que iban a realizar trámites en la dependencia municipal. Los empleados tampoco iban porque contaban con comedor en el edificio.

A comienzos de la década de 1930, incorporaron el pollo trozado, acompañado de ensalada de lechuga o de berro. También en este tiempo, los vendedores callejeros comenzaron a establecerse en locales propios. Surgieron, por fin, las parrillas rectangulares con patas de metal y chimenea. Aún no estaban empotradas en la pared, pero fue el principio de la adaptación de estos artefactos a los centros urbanos.

También corresponde a la década del 30 la aparición de las cocciones asadas de los empleados de las cuadrillas municipales, mientras que en los círculos sociales altos se instauró el almuerzo criollo, por lo general vinculado a las actividades benéficas. Como el que organizó Enriqueta de la Vega de Terán Vega, quien en su campo de Marcos Paz (Tucumán) aprovechó la novedad para vender platos de parrilla y recaudar fondos a beneficio de la Conferencia de San Vicente de Paul, de San Francisco.

Podemos fijar en 1936 el año de la consagración de la parrilla, si nos basamos en el texto titulado “La hora del asado” que publicó *Caras y Caretas* en esa temporada, cuyo autor es Mario Félix Vallejo:

> *Actualmente, Buenos Aires está respirando la hora del asado. Un apetitoso olor a churrasco invade ciertos barrios. Las parrillas criollas brotan a cada paso. Las parrilladas figuran en las listas de los más lujosos restaurantes. Hasta el léxico mismo ha llegado a sufrir su influencia, y exclamamos para elogiar a una mujer hermosa: “¡Qué churrasca!”. Ni los novios regalan ya bombones: van a la casa de su futura suegra con un kilo de chinchulines bajo el brazo.*
>
> *Los porteños comen más a menudo carne asada que los provincianos (…). Se rinde así, sin sospecharlo, un culto auténtico al alimento preferido por nuestros antiguos y modernos gauchos (…).*
>
> *Debo manifestar, con perdón de los cuajos, las mollejas y otras menudencias, que el pollo asado también goza de toda mi consideración y respeto. Lo que no me convence es al espiedo. En esta forma el pollo cuece demasiado lentamente, y sabido es que cualquier extremo resulta vicioso. El sabor del que se impregna la carne así asada no alcanza, ni con mucho, la puesta en la parrilla o asador. ¡Cuidado que es rico un pollito a las brasas! ¿Y qué me dicen de un costillar de novillo o borrego al asador, cuya grasita caída en el fuego levanta un tufillo que lo deja a uno hablando pavadas?*
>
> *La parrillada ha entrado en franca competencia con toda clase de platos y ha desalojado a muchos condumios [comidas] más o menos populares. Y que tiene sus partidarios, sobra decir.*
>
> *Conozco a unas poetisas y declamadoras, románticas hasta las uñas de*

los pies, que, después de un recital poético, se largan a una churrasquería y se ríen a carcajadas del té con masitas. Se quitan los guantes y se arriman a una olorosa parrillada, donde las morcillas, los chorizos, las tripas gordas y demás entrañas constituyen un formidable frente popular (…).
Repito: la ciudad de Buenos Aires está viviendo la hora del asado; el plato realmente criollo, argentino, y que atesora, según lo aseverado por dietistas, los componentes imprescindibles para la alimentación del hombre.

Como escribió Mario Félix Vallejo, en los restaurantes más exclusivos se sumó la oferta parrillera. Entre los chef precursores de su difusión citamos a Francisco Figueredo y también a Carlos Spriano, quien escribió: “La parrillada típica nacional, para resultar de mejor aprecio por parte de los comensales (en más cantidad, tanto mejor lo distinguirán), ha de ser numerosa. Cada artículo se sirve trinchado por separado, en su fuente correspondiente, y así se van pasando para que el comensal se sirva. Si es para doce personas, puede también servirse en dos fuentes”. Respecto de los componentes que integraban la parrillada nacional, mencionó: asado de tira, criadillas (testículos vacunos), chinchulines de cordero, chorizo criollo, churrascos, entrañas, matambre, pechitos de cordero, riñones del mismo animal, morcillas, trenza de ternera, tripa gorda, ubre.

De acuerdo con el experto Spriano, “puede servirse con papas fritas o con ensalada mixta de lechuga, apios, tomates y pimientos; o bien con salsa criolla o berros tandileros”. Más el consejo de untar con manteca la pieza que va a asarse con el fin de evitar que se forme costra.

Para no dejar afuera a la fiel compañera de las parrilladas, veamos la receta de la ensalada de lechuga, según el chef Figueredo (1914):

Ensalada de lechuga:
Lave, corte en cuatro pedazos las hojas más blancas, ponga en la ensaladera con cuatro cucharadas de aceite, dos de vinagre blanco, sal y pimienta; si quiere hacer una ensalada de lechuga compuesta, eche huevos duros, aceitunas sin carozo, papas cocidas cortadas en ruedas, cebollas cortadas, pepinos, perejil picado y rabanitos. El cerfollo [perejil] picado es sazonamiento de ensalada.

Volvamos a la parrilla. Quien puso en la mesa el brasero con “la parrillada” fue Antonio “el Negro” Gonzaga, en lo que en aquel tiempo se denominaba Palermo Viejo.

La inmediata aceptación de la parrillada potenció la fabricación y venta de parrillas para el hogar. Y entonces, en cada casa hubo un

experto parrillero. O varios.

YRIGOYEN: PEJERREY DE LA PAMPA PARA EL NUEVO PRESIDENTE

El Gran Hotel España se convirtió en punto de reunión de los políticos radicales, asiduos comensales del restaurante. Los temas álgidos, incluso las listas de candidatos, se discutían en sus mesas. Funcionaba como el comité central del partido. Un ejemplo: el 25 de julio de 1911, Hipólito Yrigoyen y Aristóbulo del Valle almorzaron en un salón reservado. El primero intentó que Del Valle regresara a las filas correligionarias. En el anecdotario del partido, el hotel de Avenida de Mayo y Tacuarí ha sido escenario en varias oportunidades.

Para Yrigoyen, “el España” era su segunda casa. Al punto que el periódico socialista *Vanguardia* afirmó que don Hipólito tenía alquilada una confortable habitación. Los jóvenes entusiastas acudían en procesión para ver al líder. Pero por algo lo llamaban “el Peludo”: Yrigoyen evitaba mostrarse en público.

El político y el chef del hotel se hicieron amigos. Carlo Spriano —que a esa altura ya se había convertido en el castellanizado Carlos—, el cocinero de la Armada, el “arquitecto de los reposteros”, se ganó la confianza de don Hipólito. Fue el encargado de preparar las viandas que el radical consumía en su casa, en el barrio de Constitución, al mediodía y a la noche. Comía lo que le enviaban. Cuando tenía un antojo, hacía el pedido. Pero la mayoría de las veces aceptaba las sugerencias del chef. Su biógrafo Manuel Gálvez aseguró que en la casa del caudillo jamás se cocinaba.

En una entrevista que le hicieron a Spriano en 1928, le preguntaron cuáles eran los platos preferidos del primer mandatario. “El doctor Yrigoyen es un acérrimo partidario de las cocinas italiana y española. No comulga con la francesa. El bacalao preparado en diversas formas ibéricas es uno de los platos que más le agradan. Las pastas también entran en su afición por la buena mesa, figurando los tallarines en primer término. Frugal al mediodía, pero de noche, [come] abundantemente”.

¿Cuáles eran las recetas del chef para el presidente? Spriano, que atendía de manera personal la preparación de los platos de don Hipólito, hacía diversos tipos de bacalao tomados de la cocina española: en ajada, a lo carretero (también con presencia fundamental del ajo), encebollado, a la manchega, a la vizcaína, al pil pil,

zaragozano, a la bilbaína y, además, los Soldados de Pavía con miel. De su recetario tomamos tres opciones:

Bacalao en ajada:
Una vez desalado, se corta en doce trozos. Se cuecen con papas, con la sal necesaria.
En una ensaladera, se ponen seis dientes de ajos bien machucados, una copa de aceite, una cucharada de pimentón, media copa de vinagre y agua de la propia cocción del bacalao. Cuando el pescado esté cocido, se escurre todo el líquido. En el momento de servirlo, se echa el contenido de la ensaladera por encima.

Bacalao encebollado:
Cuatro cebollas grandes cortadas en rodajas finas y dos hojas de laurel se rehogan con aceite. Aparte, se fríen ocho trozos de bacalao desalado. Luego se colocan en una cazuela, rociándolos con una copa de vino blanco y perejil picado. Se vierte por encima la cebolla y el aceite del bacalao y se tapa la cazuela dejándolo cocer quince minutos. Se sirve en la misma.

La presentación de los Soldados de Pavía con miel difiere de los anteriores, sobre todo por el tipo de corte y su empastado. Carlos Spriano aconsejaba hacerlos de la siguiente manera:

Soldados de Pavía con miel:
Buenas y largas tiras de bacalao, limpio de pellejo y raspas, empapadas en una pasta confeccionada así: en una ensaladera o tazón se ponen 150 gramos de harina, una cucharada de miel y un poco de agua. Se trabaja bien la pasta. Se pone sobre fuego la sartén con aceite. Se pasa cada trozo de bacalao por esta pasta y se fríe de bonito color. Se sirven sobre servilleta.

El 12 de octubre de 1916 no fue un día más para Hipólito Yrigoyen. Luego de tantas luchas en la arena política, asumía como presidente de la Nación sucediendo a Victorino de la Plaza. La ceremonia de traspaso de mando daba inicio a las dos de la tarde. Las inmediaciones del Congreso habían sido copadas por una marea humana. Antes de afrontar, como protagonista principal, la ceremonia en el palacio legislativo y en la Casa Rosada, don Hipólito almorzó. Su cocinero preferido le preparó “pejerrey de la Pampa”. El nombre podría generar confusión, pero así había bautizado el piamontés su costillar de vaquillona asada.

Respecto de las pastas, otro de los gustos del presidente, Spriano aclaró en su libro de 1904 que se habían puesto de moda. Recordemos

que antes de la explosión demográfica provocada por la inmigración italiana, el consumo se limitaba a los cabellos de ángel y los macarrones. El chef se mostraba convencido de que Buenos Aires, ciudad que a su criterio contaba con uno de los mejores panes del mundo, debía mejorar aún más su trigo y de esa manera lograría un alto estándar de pastas en poco tiempo.

También expresó por qué, a su criterio, las fondas lograban mejores pastas que los restaurantes más exclusivos. "En las grandes cocinas —decía— se preparan mal por tener la costumbre de cocerlas con anticipación. De ahí parte todo el mal, de haberlas cocido demasiado. Absorbiendo mayor cantidad de agua que la debida, las pastas pierden todo su sabor. Es necesario cocinarlas a medida que se van despachando, de igual manera que si se tratara de arroces".

Insistía con ese punto crucial: "Una pasta demasiado cocida es una pasta muerta, o por lo menos, inerte. Debe estar al dente, o sea, en su punto justo de cocción".

En cuanto a los tallarines, sostenía que debían dejarse "de ocho a diez minutos en agua hirviendo, salada a punto". Y proponía que aquellos que no fueran a llevar queso, se los pasara "por la manteca casi dorada. De esta manera quedan sueltos y no se agrupan ni se amalgaman entre sí".

Uno de los platos para la mesa del presidente eran los tallarines con blanco de ave. Su receta no presenta demasiados secretos, pero nos permite conocer mejor el gusto del político:

Tallarines con blanco de ave:
Sírvense mezclados en caliente, con carne de pechuga de pollo cocido, cortada en tiritas finas, un poco de manteca fina fraccionada en pequeñas porciones, una regular cantidad de nata doble y un buen puñado de parmesano rallado. Con la cuchara de madera, amalgámese bien, póngase en la tartera y rocíese por encima con manteca derretida. Póngase a gratinar.

Otra de las variantes eran los tallarines verdes —la masa con una tercera parte de puré de espinacas, de acuerdo con el maestro— que servía "salteados a la manteca con queso parmesano rallado por encima, o bien, aceite con lomos de anchoa".

En tiempos en que Yrigoyen comenzaba a forjar su liderazgo partidario y la presidencia era una aspiración aún lejana, aconsejó a Spriano que escribiera un libro de recetas (el dato fue aportado por Paco Iglesias, mozo del restaurante durante dos décadas). El chef aceptó el desafío y de esta manera salió de la imprenta *El arte culinario*, con cinco mil quinientas opciones. De allí hemos tomado las que se mencionaron.

El cocinero también fue ponderado por Arturo Jauretche, asiduo concurrente al hotel, junto con Homero Manzi, aunque no lo hacían en calidad de *gourmands*. Ambos jóvenes eran seguidores del líder radical y se apostaban en la puerta del hotel para saludar y alentar al caudillo. En sus escritos, Jauretche alabó “el puchero famoso del hotel España y su carne con cuero, una vez por semana”, además de “ciertas natillas a la catalana, que prestigiaron sus mesas hasta que cerró”.

Suponemos que se refería a la crema catalana, cuya más notable diferencia respecto de las natillas es el azúcar quemada que lleva encima, como la *crème brûlée* francesa.

Degustaron sus platos el gran compositor italiano Giacomo Puccini y varias celebridades españolas: el filósofo José Ortega y Gasset, el dramaturgo Ramón del Valle Inclán, la gran soprano María Barrientos, el historiador Ramón Menéndez Pidal, el escritor Vicente Blasco Ibáñez y el pintor Santiago Rusiñol.

También probó su menú el aviador y escritor francés Antoine de Saint-Exupéry. Su novia Consuelo Suncín, a quien conoció en Buenos Aires, se alojaba en el Gran Hotel España, invitada por el presidente Yrigoyen.

El 6 de septiembre de 1930, Saint-Exupéry irrumpió en el hotel, pero en esa oportunidad, sin intenciones de comer. Fue en busca de su amada, en medio de la violencia desatada en las calles ante la revolución que derrocó a don Hipólito. En esos días, la Avenida de Mayo fue el crudo escenario de los enfrentamientos. Lejos quedaba el 12 de octubre de 1916, el día en que el cocinero italiano del hotel español emplazado en la avenida afrancesada le preparó un asado criollo a su amigo, el flamante presidente de la Nación.

LA IRRUPCIÓN DEL *COCKTAIL PARTY*

En 1800, el café, la pulpería y, más adelante, el almacén de ramos generales conformaban los puntos de encuentro de los señores, quienes se juntaban para disfrutar de un trago, como paso intermedio entre la salida del trabajo y el regreso al hogar. Ginebra, vino y cerveza figuraban entre los principales consumos de la primera mitad del siglo. Luego, en ambientes más refinados como los clubes de caballeros, los cócteles empezaron a ganar espacio.

Después de la Primera Guerra Mundial y la llegada de los años locos, se gestó la transformación más revolucionaria protagonizada por las mujeres. Adiós al corsé, nuevos peinados cortos, salidas de amigas en automóvil, fumar en público y mayor independencia social marcaron la segunda mitad de los años locos. En la Argentina de 1930 se gestó una actividad, en un principio femenina, siguiendo la moda estadounidense. Apareció el *cocktail party* para destronar de las preferencias al *"tea party"*.

Se hacían en casas particulares, a diferencia de los norteamericanos, que alternaban entre departamentos de rascacielos y hoteles de categoría. Las reuniones de cóctel interesaron a los caballeros (más que la actividad, las participantes) y pronto se convirtió en un evento mixto.

Un *cocktail party* debía cumplir ciertas normas, entre las que mencionamos: la mayoría de los invitados permanecían de pie. Pocas sillas y un par de sillones se ubicaban contra una pared, para que las mujeres descansaran. También los hombres, pero estos por lo general se sentaban en el respaldo del sillón.

Otra marca de estos encuentros era la copa en la mano. La mayoría sostenía un trago mientras participaba de una charla. Y, para amenizar lo bebido, una mesa recubierta por un mantel, con fuentes y platos que presentaban los distintos bocados. No quedaba bien atacar ese sector sin antes haber consumido un cóctel o refresco. A diferencia del té de las cinco —que seguía vigente entre las señoras y terminaron conviviendo—, el horario de la novedosa actividad empezaba a las siete y finalizaba a las nueve o nueve y media, hora en que se salía a comer.

En realidad, en los Estados Unidos venían organizándose desde 1907. Pero fueron inicios inestables que, en todo caso, tuvieron la

cualidad de ir marcando el camino, en forma esporádica, hasta que lograron consolidarse cuando se impuso como reunión social a partir del colapso económico y financiero mundial conocido como la Gran Depresión de 1929.

En aquellos duros años resultaba más sencillo preparar un *cocktail party* que una comida. Menos personal, menos servicio, menos cocina y, como no se bailaba, no había que contratar una orquesta. Por otra parte, el hecho de que todos estuvieran de pie ayudaba a limitar el horario en que transcurría el evento.

Las fiestas de cóctel demandaban menor esfuerzo económico y físico, además de que era la moda. Y ya que hablamos de moda, para los hombres de los años 30, a este evento se asistía de riguroso esmoquin. Las mujeres, en cambio, deberían encontrar un intermedio entre la ropa de calle y la de noche. Surgió una nueva elegancia. Es muy ilustrativa una nota que publicó la revista *Para Ti* en 1936, con el título: "Cómo cambió la moda por los cócteles". Aquí, el texto:

> *La hora del cóctel existe. ¡Qué duda cabe! Y el hecho de haberse difundido la costumbre, buena o mala, digna de aplauso o de franca censura, de tomar el copetín, en sustitución a veces de la llamada hora del té, obligó a los modistos y creadores de atavíos femeninos a ingeniarse y establecer casi una suerte de vestimenta en consonancia con la frivolidad de la hora.*
>
> *En las capitales europeas, especialmente, pronto ganó lugar prominente la vestimenta y las reglas adecuadas para la hora del cóctel, por lo que conceptuamos de interés reproducir las recomendaciones que nos vienen del extranjero y ya son aceptadas por las jóvenes elegantes.*
>
> *Las modistas han vencido extraordinarias dificultades para crear trajes especiales, que no fuesen de día ni de noche, y que se pudiesen llevar con sombrero o sin él, y que tuviesen ciertos aires originales e inquietantes, como el mismo cóctel.*
>
> *Las estaciones presentan para esas horas conjuntos de telas brillantes y oscuras; el negro domina, y como rivales directos son: verde botella, azul noche y bordó. La falda siempre larga y de amplitud variable; las caderas ceñidas y el vuelo bajo, por medio de picos incrustados o de pliegues adecuadamente distribuidos.*
>
> *El terciopelo fuerte o ligero es, entre todas las telas, la preferida: se bordea con una tirita estrecha de pieles el final de la falda o de la chaquetilla o bolero, no siendo raro que dos tiras se dejen prender después de rodear la cintura. Los escotes son chiquitísimos y las mangas cortas; pero si fuesen largas necesitarían varias aberturas o ventanillas por donde se viesen los brazos.*

La novedad de las reuniones de cócteles fue la diversidad. En un

ambiente con treinta o cuarenta invitados, tal vez algunos más, y la mayoría de pie, resultaba imposible controlar que no hubiera colados. Los había y se confundían en el gentío porque no desentonaban en los vestidos o esmóquines. La informalidad en la moda femenina puede advertirse en estas oraciones de la nota de *Para Ti*: “La túnica que se utiliza está en su sitio a la hora del cóctel. Se aprovecha el momento para darle cierta fantasía, inadmisible en pleno día”. En cuanto a la anfitriona, la revista sugería: “La dueña de casa debe vestir un traje especial. Por supuesto, nada de piyama, por elegante que sea”. Proseguimos con el texto de 1936:

> *Esta toilette de color claro y a la vez dulce tendrá su colita puntiaguda, o en forma de cola de pescado. El aspecto será vago, vaporoso, sin cinturón, de línea princesa, sin ajustarse. Las mangas son preciosas, largas hasta el suelo y abiertas desde el codo.*
>
> *Por regla general, el cóctel se puede tomar con cuerpo oscuro y falda clara o a la inversa; en ambos casos, hace falta una chaqueta extremadamente corta, o lo más nuevo en este momento, un bolero ancho que se detenga al llegar a la cintura.*
>
> *El cuello vuelto queda prohibido, a menos que tome aire de pañoleta cruzada sobre el pecho y atada atrás; pero ni aun así creo que sea adorno propio para la hora que nos ocupa.*
>
> *En cambio, es de última novedad tener la falda abierta en el centro, por donde aparezca una tira plegada, de color diferente al traje, el mismo adorno puede ponerse detrás. Si alguna de ustedes, señoras, acepta esta idea, no olviden que la falda ha de ser recta, tranquila y estrecha, sin cuyos requisitos carecería, en absoluto, de chic.*
>
> *Las joyas han caído desuso, únicamente hebillas y clips han resistido al derrumbamiento general; pero necesitan mucha discreción y extraordinaria originalidad: estrellas, pájaros, dibujos de relieves y placas lisas, con iniciales del más puro estilo moderno. Los cromados tienen más auge que los propios metales preciosos.*

Fueron muy marcadas las normas de elegancia para estas ocasiones. A tal punto que, en los casos en que los anfitriones deseaban darle un carácter aún más informal, aclaraban —por lo general, se invitaba por teléfono— que las mujeres podían asistir con vestidos de calle y los hombres con saco y corbata.

Los tragos que amenizaban estos encuentros debían ser suaves. El ananá fizz, la granadina o el *strawberry* permitían acceder a refrescos poco espirituosos, de baja graduación alcohólica.

Un breve párrafo aparte merece el origen del concepto “bebidas espirituosas”. Puede sospecharse que se las llamó de esa manera por su capacidad de levantar el ánimo, el espíritu. Sin embargo, la

explicación es otra. Fue una expresión acuñada por los alquimistas en el siglo XIV para referirse a las pócimas. El alcohol que destilaban para sus pociones despedía humo al evaporarse. Las formas fantasmales que emanaban eran, según ellos, espíritus.

Los *cocktail parties*, que llegaron con los años 30, se apropiaron de los aperitivos (*hors d'oeuvre*). ¿Qué podían encontrar los asistentes en la mesa de fuentes? Papas fritas tipo chips (las que hoy vienen en tubo), aceitunas, canapés, nueces caramelizadas, arrollados de panceta caliente, salchichas cortadas, croquetas, galletitas saladas, aceitunas con relleno o simples, sándwiches de miga, empanaditas y daditos de diversos tipos de quesos.

En *99 recetas de miniaturas para el copetín*, publicado en Buenos Aires, en 1938, se ofrecía un surtido de ideas:

Canapés:

• *Rodajas finas de pan alemán cortadas en discos de cuatro centímetros, untadas con manteca y cubiertas con pasta de anchoas, en el medio, una aceituna verde partida por el medio; alrededor yema de huevo duro picado.*

• *Mezclar tres cucharadas de mayonesa con una cucharada de pasta de anchoas. Untar con esta mayonesa discos pequeños de pan alemán, tostados o sin tostar, en el centro langostinos picados; alrededor dos medias rodajas de clara de huevo.*

• *Cortar rebanadas de pan en cuadraditos, rombos o discos, enmantecarlas, colocar encima una lonjita de jamón de la misma forma; encima sobrepuestas unas a otras unas rodajitas de pepinillos.*

• *Sobre una rebanada de pan de cuatro centímetros de diámetro, enmantecada, colocar una rodajita de tomate, encima una cortadita de huevo duro; en el centro una alcaparra.*

• *Encima de un disco de pan alemán enmantecado, colocar una rodaja fina de huevo duro, encima dos filets de anchoas haciendo cruz.*

• *Cortar rebanadas de pan, darles la forma a gusto, pequeñas. Picar jamón y huevo duro, mezclado con mayonesa y cubrir con ello las rebanadas de pan. En el centro colocar una media aceituna deshuesada.*

Aquellas preparaciones convivieron con la versión criolla de los aperitivos y los revalorizaron. Queso, aceitunas, jamón y salame conformaban el entonces llamado antipasto del 1900 que fue tomado de la gastronomía italiana. Se adaptó a los cócteles locales y tiempo después cambió su nombre para convertirse en "picada".

BORGES, BIOY Y LA LECHE CUAJADA

En 1878, el Parque 3 de Febrero, en Palermo, incorporó una novedad. El Kiosco Casares —también conocido como "el Tambito"— ofrecía leche recién ordeñada. El mérito de la iniciativa le corresponde a Vicente Lorenzo del Rosario Casares Martínez de Hoz. La familia poseía campos en el partido de Cañuelas, más otros que el emprendedor vendió para hacerse de capital y comprar maquinarias en Europa. En 1889, inauguró la primera industria láctea del país: La Martona. El nombre era una clara referencia al apodo que una nodriza le había dado a su hija Marta.

El emprendedor murió el 30 de abril de 1910 y su gran proyecto fue sostenido por uno de sus hijos, Miguel Casares, hermano de Martona. La compañía realizó muchas innovaciones. Por ejemplo, de su fábrica salió la primera manteca envasada con papel sulfurizado, reemplazando a la clásica envoltura en géneros.

Adolfo —hijo de Adolfo Bioy y de Marta Casares— nació en 1914, por lo tanto, no llegó a conocer a su abuelo emprendedor. Por su parte, Jorge Luis Borges tenía diez años cuando murió don Vicente. Los dos escritores se conocieron en San Isidro, una tarde de 1932, en la quinta de Victoria Ocampo.

La escritora había organizado uno de los tantos agasajos a un visitante extranjero. Jorge Luis y Adolfo figuraban entre los invitados. Coincidieron en algún rincón e iniciaron una charla que los entretuvo lo suficiente como para abstraerse de los demás. Se los hizo notar la anfitriona, molesta porque en vez de ocuparse del invitado se habían encerrado en su propio mundo.

Esa tarde regresaron a Buenos Aires juntos, en el actual Tren de la Costa. Fue el comienzo de una amistad que perduró por más de cincuenta años. Un proyecto gastronómico iba a sellar la incipiente relación de los dos escritores, pero antes tuvo lugar una historia de amor.

En 1934, Martona Casares se había propuesto presentarle a su hijo a quien ella consideraba "la más inteligente de las Ocampo". Se refería a Silvina, la menor de seis hermanas (Victoria era la mayor), a quien Adolfo jamás se había cruzado en las reuniones en San Isidro. Debe tenerse en cuenta que la relación entre las hermanas era distante. Se llevaban trece años y cada una estaba en su mundo.

La intención de Marta Casares era que Adolfito tomara contacto con una mujer bien plantada, de buenas ideas, distinguida, con personalidad y conversación interesante. Silvina Ocampo tenía 31 años y Adolfo, 20. La pasión los envolvió el mismo día que se conocieron. "En cuanto la vi me enamoré. Fue un flechazo", contó Adolfo. En otra oportunidad, dijo: "El nuestro fue un enamoramiento fulminante".

En 1935, los novios se instalaron en la estancia Rincón Viejo, de los Bioy, en Pardo, provincia de Buenos Aires. Pronto se sumó Borges (quien sería testigo del civil cuando se casaron en 1940). Durante la estadía de los dos escritores en Pardo, concretaron el primer proyecto conjunto: el folleto "Leche Cuajada La Martona". Conocemos los detalles gracias a una de las nutridas conversaciones que mantuvieron el crítico Sergio López con Adolfo, y que fueron reproducidas en *Palabra de Bioy*.

Aquí la evocación, en primera persona, del escritor:

> *Un tío mío, Miguel Casares, era director de La Martona y sabía que yo escribía. Entonces, un poco para estimularme, me pidió que escribiera folletos pseudo científicos sobre las virtudes terapéuticas del yogur, la leche, el huevo y otros productos que vendía La Martona.*
> *Como pagaban muy bien, dieciséis pesos la página, una cifra importante para la época, y yo sabía que Borges no andaba muy bien de plata, le propuse que escribiéramos juntos el folleto sobre el yogur. Lo escribimos en Pardo, en Rincón Viejo, era invierno y la casa estaba totalmente destruida. Lo único habitable era el comedor. Allí, al lado de la chimenea, porque hacía un frío del diablo, tomando cacao muy cargado, con mucho chocolate, descubrimos un libro que hablaba de una población búlgara donde la gente vivía hasta los ciento sesenta años.*
> *Entonces se nos ocurrió inventar una familia —Petkoff— cuyos miembros, gracias al yogur, vivían muchísimos años.*

Las risas coronaron aquella evocación de Bioy a López. Pero quedó un cabo suelto. ¿Cuál fue el origen de las recetas con leche cuajada que sumaron al folleto? Lo más probable es que hayan sido un aporte del tío Miguel.

Pan de maíz con leche cuajada:
- *2 tazas de leche cuajada*
- *2 tazas de harina de maíz*
- *2 cucharadas de manteca*
- *1 ½ cucharaditas de sal*
- *2 cucharadas de miel*
- *2 huevos*

• 1 cucharadita de soda

Pásense por el tamiz los ingredientes secos. Agréguese leche cuajada y huevos batidos, cocínese durante 50 minutos en un horno de calor moderado.

Pan moreno:

• 1 taza de leche cuajada
• 1 taza de leche fresca
• 2 tazas de harina integral
• ½ taza de harina blanca
• ½ taza de harina de maíz
• ½ taza de miel

Tamizar los ingredientes secos, mezclarlos con la leche. Cocer el todo en una cacerola untada con manteca, en horno de calor moderado.

Bollitos de harina de maíz:

• 1 ½ taza leche cuajada
• 1 taza harina de maíz
• 1 taza harina de trigo
• 1 cucharadita de sal
• ¾ cucharada de soda
• 2 huevos
• 1 cucharada de miel
• 1 cucharada de manteca

Tamícense los ingredientes secos, agrégueseles huevos batidos, leche, manteca derretida. Cocínese en una cacerola bien untada con manteca durante 15 minutos.

Pasteles de arroz:

• 2 tazas de leche cuajada
• 2 huevos
• 1 taza de arroz hervido
• 1 taza de harina de maíz
• 1 cucharada de manteca derretida
• 1 cucharadita de sal
• 1 cucharadita de soda

Batir los huevos, añadir y mezclar los demás componentes, cocer en horno moderado.

Borges regresó a Buenos Aires y Bioy prosiguió solo con los encargos de su tío. Miguel Casares no quedó conforme con el trabajo de la dupla porque sintió que, a través de las historias narradas para destacar las propiedades de la leche cuajada, habían exagerado. Le contaba Bioy a Sergio López: “Después yo escribí, solo, uno sobre la

leche y el huevo en la alimentación. En el del huevo, decía que para un enfermo del hígado la dosis terapéutica nunca debía ser superior a treinta y seis huevos por semana. Espero que nadie haya seguido esa terapia".

Hoy, el librito sobre la leche cuajada con las cuatro recetas es una reliquia para los coleccionistas de literatura.

EL PROTOCOLO DE LOS *COCKTAIL PARTIES*

Aquellas reuniones informales que recuperaron el espíritu de las antiguas tertulias, protagonizaron las tardes, entre 1930 y 1960, en las principales ciudades de la región. A medida que fueron afianzándose en la sociedad, se abolió el esmoquin y los vestidos de cóctel. Pero el hecho de que se relajaran las formas no significaba la ausencia de reglas a seguir.

En 1951, Elsie Rivero Haedo ofreció consejos para este tipo de encuentros:

> *Se invita para las diecinueve en adelante y los invitados pueden llegar desde esa hora hasta las veinte y treinta sin pecar de poco puntuales. Pero sería incorrecto invitar para un cocktail party a las veinte o veintiuna; a esas horas hay que invitar a comer. Hay quien ofrece cocktail parties a las diez de la noche; eso es absurdo.*
>
> *Después de comer hay que servir cualquier cosa menos un cóctel, ya que el cóctel es esencialmente un aperitivo.*
>
> *En esta clase de reuniones nadie se sienta a la mesa. La mesa y el "dressoir" se adornan con flores; los vasos y copas con sus respectivos botellones, jarras y cocteleras se colocan sobre bandejas; los bocaditos, sandwiches, etc., se van trayendo del "office" y poniendo sobre la mesa, "dressoir" o mesitas y se retiran las fuentes vacías.*
>
> *No es correcto ni práctico poner todo junto en la mesa, a la vista, porque debe tratar de mantenerse un aspecto de frescura desde el principio hasta el fin de la fiesta y esto sólo se obtiene renovando continuamente las fuentes, los vasos y los platos.*
>
> *Generalmente no se baila en los cocktail parties, pero no es incorrecto que se haga.*

El éxito de estas convocatorias hizo que se trasladara a otros eventos sociales. Un ejemplo: en 1948, Carlos Edmundo Perkins y Carmen Peers organizaron el *cocktail party* de su hija Margarita para celebrar sus dieciocho años. También lo adoptaron las embajadas. Otra incursión de la fiesta de cóctel fueron los casamientos de la alta sociedad. Luego de la ceremonia en la iglesia, se recibía a parientes y amistades en la casa de los suegros (por lo general, los padres de la novia), donde se servían tragos y bocados. Julieta Luro Pueyrredon y

Alejandro Bullrich, padres de la dirigente política Patricia Bullrich, se casaron en 1950 y realizaron un cóctel para sus allegados. Cabe aclarar que quienes pusieron a disposición la casa para la fiesta fueron Ricardo Pueyrredon (tío de la novia) y Elena Tornquist Campos. Como dato de color agregamos que la agasajada era nieta del político y diplomático radical Honorio Pueyrredon.

También en 1950 se celebró con un cóctel el matrimonio del tenista Enrique Morea y Mercedes Zavalía Bunge. Para distinguirlas de los informales *cocktail parties*, los encuentros mencionados pasaron a denominarse “recepciones”.

Mientras tanto, los originales surgidos en 1930 mantenían su lugar privilegiado entre las siete y las nueve de la noche. Esto permitió que se generaran nuevos tragos. Conozcamos el “Celosa”, propuesto por la revista *Claudia* en 1959:

Cocktail Celosa:
- *Unas gotas de bíter Angostura [antigua ciudad de Venezuela]*
- *2 cucharaditas de crema de cacao*
- *½ medida de gin*
- *Champán helado, hasta completar*

Mezclar todos los ingredientes a excepción del champán. Colar y servir en copa de 90 gramos, completando con el champán.

Con el tiempo, fueron haciéndose modificaciones. Entre las principales, la de sumar una o dos mesas para seis u ocho personas, independientes de la que contenían las fuentes de bocados y conviviendo con las sillas y sillones de los costados. Los que ocupaban estas mesas iban rotando, ya que nadie se apropiaba de un sitio.

También, entre los cambios, los *appetizers* se sofisticaron. Tomamos de la *Biblioteca de Mucho Gusto* (1961) la siguiente receta:

Canapés de alcauciles y salmón:
- *8 corazones de alcauciles envasados (o frescos cocidos)*
- *1 lata chica de salmón desmenuzado*
- *Una cucharada de salsa chili*
- *¼ de taza de mayonesa*
- *½ cucharadita de pimentón*
- *½ cucharadita de polvo curry*
- *16 galletitas saladas crocantes*

Mezclar el salmón con la salsa chili, en cantidad necesaria para humedecer. Cortar por la mitad los corazones de alcaucil y ahuecarlos haciendo presión con el mango de un cuchillo. Rellenar los corazones de alcaucil con la mezcla y cubrirlos con la mayonesa colocada en manga y boquilla. Espolvorearlos con pimentón mezclado con polvo curry. Servir

muy fríos sobre las galletitas crocantes.

Los *cocktail parties*, hijos no reconocidos de la Gran Depresión del 29, encontraron su espacio de acción entre el té y la comida, de la misma manera que el *brunch* (palabra inventada por estudiantes norteamericanos a fines del siglo XIX) se ubicó entre el desayuno (*breakfast*) y el almuerzo (*lunch*). En la actualidad, muchas empresas aprovechan esos dos momentos para realizar acciones de marketing, convocando a los interesados.

Pero la consecuencia más curiosa de los *cocktail parties* se dio en la ciencia. En los años 50 se estudió la recepción auditiva de las personas que escuchaban varios mensajes a la vez. Se descubrió que se podía prestar mayor atención a uno por encima de otros. Esta cualidad fue mejorada, mediante ejercicios, en grupos que necesitaban "escuchar mejor a un interlocutor", como los docentes, los políticos y los controladores de vuelo, ya que en un principio recibían las comunicaciones por altoparlantes y podía suceder que se mezclaran las voces de más de un piloto a la vez.

A este fenómeno auditivo se le dio el nombre de "efecto *cocktail party*" porque era el lugar donde se daban varias conversaciones simultáneas y cada asistente ponía su atención en una, mientras las otras pasaban a un segundo plano.

Sí, estamos de acuerdo: algunos políticos deberían ejercitar el "efecto *cocktail party*" como sus predecesores de los años 50.

LOS PLATOS CAMUFLADOS DEL PRESIDENTE ORTIZ

“Comía con una velocidad espantosa”. La sentencia pertenece a Luis Barberis, secretario del Ministerio de Obras Públicas en 1925 y amigo personal del ministro Roberto Marcelino Ortiz, quien asumió el cargo a los 38 años de edad, luego de renunciar a lo que era la AFIP de entonces.

El testimonio de Barberis forma parte de la insuperable biografía que escribió Félix Luna. “Antes y durante la presidencia de Alvear tenía la costumbre de acostarse muy tarde”. Una vez que terminaban la jornada en el ministerio, los dos funcionarios iban a la casa de Ortiz —vivía en Ayacucho y Arenales, barrio de la Recoleta— a tomar un copetín con sándwiches y canapés que pedían a la Confitería del Águila, situada en Santa Fe y Callao, a tres cuadras. Luego del aperitivo, salían a comer.

Cada noche, el Hotel París, en la Avenida de Mayo, reservaba una mesa para ocho o nueve alvearistas, entre los que el corpulento Ortiz tenía asistencia casi perfecta. “Ahí nos quedábamos de sobremesa hasta las mil y quinientas”, contó el secretario del ministerio. Terminada la comida, iban al teatro o a la casa de Arturo Goyeneche, otro de los comensales del grupo y vecino de Ortiz. El esparcimiento de los señores finalizaba a las cuatro de la mañana.

El diputado Carlos Pita, que fue su colega en el Congreso, dio su testimonio: “¡Muy comilón! Le gustaba tomar su copa de vino y algunas veces un poco de licor, como se estilaba entonces. El habano era infaltable en él. La noche que se discutió en la Cámara el presupuesto de 1927, se fumó cinco seguidos”. Diógenes Taboada, quien lo sucedió en la “AFIP”, recordó: “Le gustaba la buena mesa y el buen vino. Antes de ser presidente se reunía con el ingeniero Pablo Nougués [director de Obras Sanitarias] y tenían unas comidas bárbaras en el restaurante del Central Argentino, en Retiro”. Aquel suntuoso comedor de la estación —del actual Ferrocarril Mitre— formaba parte del circuito gastronómico de Ortiz, al igual que la tienda Harrod’s, el Jockey Club (Florida y Lavalle) y el restaurante Conte, de la calle Cangallo.

Una de las especialidades de la cocina de la Estación Retiro eran las bombas de chocolate, cuyo nombre nos exime de aclaraciones. En un

almuerzo con su amigo Barberis, luego del café y el postre, se entusiasmó con las bombas y comió una docena.

Desde chico, Jaime Gerardo Roberto Marcelino María Ortiz tuvo que luchar contra la obesidad. En la Facultad de Medicina, sus compañeros lo llamaban con cariño “el Gordo Ortiz”. Su incursión en el área fue breve. A los dos años abandonó la carrera para cursar Derecho, donde el apodo se mantuvo.

Su debilidad por los dulces era notoria. También su enfermedad: diabetes. Pero en esas batallas entre lo que se puede y lo que no, la tentación solía sacar ventaja. Pasaron los tiempos del ministerio y disminuyó su intensa actividad social. Sin embargo, y a pesar de que intentó encarrilarse con la comida, no se cuidó lo suficiente.

En 1932, Roberto, la espléndida María Luisa Iribarne de Ortiz y los tres hijos —Roberto, María Angélica y Jorge Luis, calificados de “regordetes” por un periodista de *Caras y Caretas* que visitó el hogar— se mudaron a Callao 868, cuarto piso, departamento B. El matrimonio tomaba el té con masitas en el balcón. Una vez más, la Confitería del Águila aportaba las delicias.

Hacemos un paréntesis para presentar la receta de los bollitos que, con una envidiable caligrafía, María Luisa Pereyra Iraola de Herrera Vegas anotó en su cuaderno manuscrito, entre los años 1872 y 1947. ¡Gracias, Nicolás Thibaud, por compartirnos este tesoro familiar!

Bollitos de Elena Lanús:
200 gramos de manteca se baten con 200 gramos de azúcar molida, se le agrega huevo, tacita de leche y 400 gramos más o menos de harina con 1 cuchara de Royal y unas gotas de esencia de anís. Se mezcla todo bien hasta que quede una pasta consistente y se hacen los bollitos. Se ponen al horno en latas untadas con manteca.

El “Gordo” nunca abandonó la actividad política, pero su regreso a la administración como ministro de Hacienda (desde enero de 1936 hasta junio de 1937) y, sobre todo, su candidatura a la presidencia de la Nación, significaron su regreso a los almuerzos, los cócteles y las comilonas. Fueron dos agitados meses de campañas, con viajes por el país y un banquete en Salta, otro en Rosario, otro en Córdoba… Un asado criollo por acá, otro por allá; mate amargo, mate dulce, Hesperidina, vino, cerveza…

Las elecciones tuvieron lugar en septiembre y asumió en febrero de 1938. En el ínterin, su salud entró en crisis. En diciembre, los médicos lo pusieron en contacto con el doctor Pedro Escudero, el gran nutricionista de aquellos tiempos. Escudero, más conocido como “el Profesor” por su valorada actividad docente, había fundado el

Instituto Municipal de Nutrición en 1934 y sus conocimientos para tratar la diabetes lo impusieron como la opción más adecuada para ocuparse del presidente electo.

Aclaremos que Yrigoyen deseaba impulsar una Escuela de Dietistas, pero el golpe de Estado de 1930 dejó trunco el proyecto. Por lo tanto, podemos afirmar que la especialidad no existía antes de Escudero y que Ortiz figura entre los primeros pacientes que recibieron tratamiento.

El profesor Escudero lo visitó en la quinta Las Toscas, en Martínez, partido de San Isidro, donde descansaba para reponerse de la agitación electoral. Luego de revisarlo y estudiar el cuadro, fue terminante. El futuro presidente debía cambiar en forma drástica el menú y decir adiós a los dulces. Fue entonces cuando el especialista sumó dos piezas fundamentales para el entramado culinario. Por un lado, Bartolomé Calafell, a quien se nombró jefe de cocina de la residencia presidencial. Por el otro, una de las mujeres más notables que dio la ciencia argentina, Elena Musmanno, quien entonces era una avanzada estudiante de Nutrición en el instituto fundado por el profesor Escudero. La misión del equipo: camuflar las comidas oficiales del primer mandatario. El objetivo: disimular la magra dieta de Ortiz durante los banquetes en los que había tantos platos y exquisiteces.

La discípula de Escudero era la encargada de equilibrar las pocas calorías que consumiría el presidente en los banquetes y Calafell, de ejecutar el plato: "Una vez que se agasajó a unos diplomáticos con un paseo en el yate [presidencial] *Tecuara* —contó el cocinero—, sustituí el caviar por bolitas de tapioca hervidas en tinta de calamares. Claro, él notaba la diferencia, pero los demás no". A veces, bastaba con cambiar la cocción. Es palabra del chef: "Cuando se servía pavo, que iba entero a la mesa, pero ya trinchado y cortado, debajo de la piel que después se levantaba para servir, le ponía una porción marcada, sin sal, que era para el presidente, hervida aparte". Los mozos, entrenados, sabían cuál le tocaba a Ortiz.

Según le contó Musmanno a Luna, durante un agasajo, los invitados comieron *Suprème de dinde froide à la York* (suprema de pavo frío), cuya versión para el paciente fue un pavo con ensalada rusa compuesta de 30 gramos de papas, 15 de arvejas, 30 de zanahorias y 20 de mayonesa. *Huîtres à la Thermidor* (ostras) para los asistentes y una empanada a la porteña, con relleno de choclo, bechamel y crema, para Ortiz. Los comensales comieron un *Filet piqué Richelieu* (un sustancioso *filet* mechado), mientras que don Roberto Marcelino se conformó con un más simple *filet* con hongos. En algunos casos, como el de la empanada, no podía camuflarse el plato. También ocurrió con el *Biscuit Glacé à la Vanille* (bizcocho helado) que el presidente vio

pasar mientras devoraba una macedonia de frutas.

El primer gran banquete con decenas de invitados, en honor de los cuerpos diplomáticos acreditados en el país, como todos los que le siguieron, tuvo menú especial para el jefe de gobierno. De todos modos, las tentaciones persistían. Ortiz no perdía oportunidad de ingerir, en forma clandestina, los alimentos prohibidos. El cuerpo no se lo perdonó y bien sabemos que no pudo completar su mandato.

Rescatamos una de sus travesuras, nuevamente apoyados en la obra de Luna. Cuando asumió la presidencia, nombró a hombres de su confianza en cargos estratégicos. Taboada en el Ministerio del Interior, Barberis en la Secretaría de Presidencia y Goyeneche se convirtió en Intendente de la Capital Federal. Miguel Ángel Cárcano, quien no era cercano, pero estuvo a punto de ser su vice, fue designado —con gran acierto— embajador en Francia. Antes de partir, le consultó al presidente si había alguna instrucción de último momento. Ortiz sonrió y le pidió: “Mándeme un queso de Brive”.

El pedido era complicado. Debía encontrar la forma de que el queso viajero no se echara a perder. “Fui a ver al quesero más importante de París y le expliqué el caso. Le pinté un panorama dramático y hasta le aseguré que mi puesto diplomático dependía de que el famoso queso llegara en buenas condiciones a Buenos Aires. El hombre me pidió unos días para estudiar el caso. Dos semanas después me llamó y me aseguró que si seguía estrictamente sus instrucciones, el queso llegaría bien a su destino”.

Cárcano personalmente se ocupó de que todos los pasos indicados por el especialista se cumplieran. Al cabo de unas semanas recibió un escueto telegrama. ¿El mensaje? “Usted es un gran embajador”. Lo firmaba: “Roberto M. Ortiz, presidente de la Nación”.

El 11 de agosto es el Día del Nutricionista, como homenaje a la fecha del nacimiento del doctor Pedro Escudero, el hombre que inventó el menú presidencial paralelo.

ERVEN LUCAS BOLS

Provenía de una familia belga que había emigrado a Ámsterdam y que en 1575 había instalado, en un pequeño galpón, un comercio de bebidas espirituosas sobre la base de tres ingredientes: comino, cardamomo y naranja, matizados con frutas, flores, hierbas, raíces y semillas. El primer Lucas Bols de esta historia —nacido en 1615— estaba convencido de que los productos que elaboraban podían tener horizontes más lejanos que el humilde despacho de tragos en las afueras de la ciudad.

Al nuevo representante le tocó vivir en el lugar y el tiempo exactos para expandirse. Bols figuró entre los principales socios de la poderosa Compañía Holandesa de las Indias Orientales, con enorme influencia comercial en Asia y África. A la vez que establecía nuevos mercados, trabajaba como un avezado químico en busca de fórmulas innovadoras.

Aprovechaba las especias y raíces que llegaban en los barcos. Las combinaciones eran infinitas. A finales del siglo XVII, la destilería Bols contaba con un menú de unas doscientas opciones. Pero había una fórmula que se destacaba por sobre el resto.

Elaborada a partir de 1664, contenía trigo, centeno y maíz americano —más otros ingredientes— fermentados en alcohol y aromatizados con bayas de enebro (o enebrinas). Esta fórmula, con ligeras modificaciones, era un buen remedio para infecciones renales. De la enebrina que se obtiene del arbusto, la bebida tomó su nombre definitivo: *jenever* (en neerlandés) o ginebra.

El brebaje se presentó como un serio competidor para los vinos y las cervezas por su alta graduación alcohólica, a la vez que pasó a ser el acompañante predilecto de las travesías marítimas. Eso le permitió llegar a puertos distantes. El envasado también tenía su sello. Bols impuso los porrones de arcilla que marcaron la identidad del producto por siglos. Esas botellas arribaron al Río de la Plata a comienzos del siglo XVIII, en cajas que contenían quince unidades. Desde entonces, figuró entre las preparaciones espirituosas que se despachaban en las pulperías, compitiendo con el vino carlón y la caña.

Lucas murió en 1719 y la compañía pasó a mano de sus hijos varones, Pieter y Hermannus.

A falta de una fórmula de los holandeses, aportamos la “mistela de

enebro” que ofreció el cocinero español Juan de la Mata en 1747:

Mistela de enebro:
Molerase en un mortero hasta en cantidad de medio quartillo [medio litro] los granos de enebro bien maduros. Puestos a hervir en media azumbre [1 litro] de agua, hasta que hayan levantado cinco o seis hervores, se echará todo en dos azumbres y media [cinco litros] de buen aguardiente. Después de haberse infundido por espacio de un día, se aumentará, pongo por ejemplo, a cada media azumbre [un litro] de esta infusión, un cuarterón de azúcar [115 g]. Si estuviese demasiado fuerte, se templará con agua natural.

La dinastía familiar se mantuvo hasta 1816 cuando sepultaron al segundo Lucas Bols del relato, bisnieto del célebre homónimo. Su viuda, Anna Margaretha Luderus (habían tenido dos hijas, Anna y Sophia), puso en venta la destilería, pero bajo una condición: la marca debía preservar el nombre de Lucas Bols. La compró Gabriël Theodorus van’t Wout, de una poderosa familia de Rotterdam. Continuaron la actividad bajo el nombre Erven Lucas Bols (*erven* significa herederos en neerlandés). Según vemos, el Lucas eternizado en la marca no es el que transformó el galponcito en un gran negocio, sino el bisnieto.

El aporte del nuevo clan permitió afianzar aún más la compañía. En 1868, tuvo lugar un nuevo pase de manos. La familia Moltzer tomó la posta y tampoco se durmió en los laureles. Recopilando, de los Bols a los van’t Wout y de estos a los Moltzer.

El crecimiento marchaba con paso firme, pero la Primera Guerra Mundial los puso en alerta. Preocupados por el peligro de concentrar la elaboración en Ámsterdam, iniciaron una diversificación de destilerías en distintos puntos estratégicos. El 31 de agosto de 1936, como parte de las celebraciones por el cumpleaños de la reina Guillermina de Holanda, Bols inauguró una planta en Bella Vista, provincia de Buenos Aires. Fue una buena decisión porque pudo seguir elaborando licores durante la Segunda Guerra Mundial.

El encargado de llevar adelante el proyecto argentino fue Jan Moltzer, nacido en Ámsterdam, uno de los directores de la empresa y protagonista de un sonado romance que merece conocerse.

Carina Ari, nacida en Estocolmo en 1897, fue una destacada y talentosa bailarina, además de atractiva y seductora. En 1939, al ingresar —sin pasar inadvertida— a un restaurante en la ciudad termal de Aix-les-Bains, recibió la invitación de un hombre elegante pero simple. El caballero flechado a primera vista era Jan Moltzer. Su pasión fue correspondida y vivieron felices en Buenos Aires, donde Carina desarrolló su vocación de escultora. Salvo por viajes de placer,

jamás abandonaron la Argentina.

Del recetario publicado por la firma en 1960, extractamos unos alfajorcitos que requieren los siguientes ingredientes:

Alfajorcitos al Bols:
- *300 gramos de harina*
- *1 pizca de carbonato de amoníaco*
- *6 yemas*
- *1 clara*
- *1 copita de ginebra Bols*
- *2 cucharadas de agua*
- *20 gramos de manteca*
- *½ kilo de dulce de leche*
- *1 copita de anís Bols*
- *½ kilo de fondant*

Hacer una corona con la harina y el carbonato. En el centro se ponen las yemas, la clara y la ginebra mezclada con el agua. Mezclar bien batiendo con los dedos abiertos. Agregar la harina. Sobar esta masa e ir incorporando la manteca de a poco hasta que quede suave. Se divide la masa en cuatro partes, formando bollitos. Se tapan con un lienzo y se dejan descansar veinte minutos. Luego se estira la masa algo fina y se cortan, con cortapasta redondo o cuadrado, pequeñas tapitas de dos centímetros de diámetro (pues crecen). Se pinchan y se cocinan en horno bien caliente para que se arqueen.

Una vez frías, se unen de a dos con dulce de leche, al que se le habrá agregado anís Bols.

Pintar con fondant. Si se desea guardarlos, se envuelven con papel metalizado. Duran hasta dos meses.

Si bien la marca se asocia de manera inmediata con aquellos porrones de arcilla, hay otra que definió una época. Nos referimos a la campana de vidrio que contenía en su interior, además de licor, una bailarina que, al darle cuerda por debajo de la botella, giraba con gracia en una simpática *pirouette*, al son del vals *Danubio azul*. Fabricada en 1950, rindió homenaje en vida a la espléndida primera dama de la firma, Carina Ari.

El proyecto iniciado en el galpón de madera en los suburbios de Ámsterdam se encamina a cumplir 450 exitosos años.

BORGES, VICTORIA, EL TÉ Y LOS SCONES

Los tés de las cinco que habían comenzado a formalizarse durante la presidencia de Mitre terminaron convirtiéndose en una actividad protocolar con reglas de etiqueta. En 1951, Jacobita Echaniz (apodo de la genial Elsie Rivero Haedo) ofreció las siguientes normas de conducta:

Cuando se es invitado para un té hay que llegar alrededor de las cinco de la tarde.
La mesa se pone con mantel, generalmente de linón, encaje u otros materiales igualmente finos. Se ofrecen tortas, masas, sandwiches, pancitos con jamón y, en fin, toda clase de cosas ricas. En los tés íntimos, pan y manteca, tostadas, brioches, scones, budín inglés y dulces.
Es incorrecto, aunque muy común, servir con el té cosas fuertes de cocktail.
La servilletita de té no se pone sobre la falda como las servilletas grandes; se deja sobre la mesa, a la izquierda de la taza y se utiliza únicamente para limpiarse los dedos y la boca, nunca como protección del vestido.

Además de las casas particulares, también se tomaba el té en las confiterías de las grandes tiendas como Harrod's y Gath & Chaves, donde se reunían las amigas luego de una salida de compras, o la abuela llevaba a los nietos, quienes se fascinaban con las bandejas plagadas de masas y dulces surtidos.

En los hogares, habían reemplazado a las tertulias. Por ejemplo, era costumbre que los amigos de Borges lo visitaran a la hora del té. Allí hacían su aparición los infaltables scones que ofrecía su madre, Leonor Acevedo. Lo confirma Bioy Casares en una de las citas de su diario, correspondiente a 1954: "Tomo té en casa de Borges: me obligan a comer muchos scones".

En los tés que tenían lugar en el departamento de Retiro, se armaban mesas de charlas entretenidas. El viernes 15 de julio de 1955 estaban presentes, además de Borges y su madre, Bioy Casares, la atractiva Pipina Diehl —en ese tiempo, salía con Borges—, el poeta Francisco Luis Bernárdez, más otros íntimos.

En la mesa se comentó una propuesta de Victoria Ocampo, quien

quería hacer firmar a todos un manifiesto de adhesión al testamento de Einstein, para reclamar la eliminación de las armas atómicas.

Según el registro de aquel encuentro, escrito por Bioy, Borges dijo: “Voy a negarme a firmar. Todas las armas son iguales: la piedra con que Caín mató a Abel es tan horrible como la bomba atómica. Todas las armas están hechas para matar. Además, en estos momentos, salir con un manifiesto sobre política internacional, parece de una gran insensibilidad e indiferencia sobre lo que pasa en el país. Es como si en una casa alguien estuviera muriendo y los allegados del moribundo estuvieran preocupados con una epidemia en Málaga. Será una vergüenza, pero yo hoy estoy más interesado en el peronismo que en el comunismo”.

En aquel té en casa de Borges se esfumó el proyecto de Victoria Ocampo y su cruzada contra las armas nucleares. La escritora también invitaba a tés con scones y también tiene sus anécdotas.

Hacia fines de la década de 1960, mantenía su espíritu emprendedor y continuaba impulsando proyectos culturales. Por ese motivo, un domingo a la tarde convocó a un grupo de amigos a su casa Villa Ocampo, en San Isidro. La puntualidad en estos casos era importante. Los invitados debían arribar a las cuatro y media de la tarde y luego de treinta minutos de charla, pasaban al salón comedor para tomar el té. María Esther Vázquez y su marido, el poeta Horacio Armani, figuraban entre los convocados. Tenían un Fiat 600 (el clásico fitito colorado) con algunos años de uso y aprovecharon para llevar a otra de las invitadas, Fryda Schultz de Mantovani.

El tiempo conspiró contra lo que pretendía ser un sencillo viaje de veintitantos kilómetros. El motorcito sintió el esfuerzo y el calor agobiante. Empacado, no avanzó más. Hubo que bajarse y esperar a que se enfriara para reiniciar la travesía hasta Villa Ocampo. Nos lo cuenta María Esther Vázquez:

> *La cuestión fue que llegamos a San Isidro a las cinco. Nos abrió la puerta la propia Victoria que nos gritó a modo de saludo: “¿Éstas son horas de llegar?”. Estaba enojadísima. Quedamos petrificados en el umbral. Entonces Fryda se adelantó hacia la escalera, pasó por delante de ella y mientras le palmeaba el brazo, sin dejar de caminar, le dijo: “Bueno, che, no se caliente”. Automáticamente, Victoria se serenó.*

Semanas más tarde, María Esther conversaba con Silvina Ocampo y le preguntó acerca de la obsesión de su hermana por la puntualidad.

—Es por los scones.
—¿Cómo?
—La cocinera tiene orden de hornearlos tres cuartos de hora antes de ser

servidos. A las cinco en punto deben ser sacados del horno y dejados en la fuente sobre el mantel de la mesa. Y vos sabés que los scones, según lo indica la más alta y fiable tradición, hay que comerlos todavía calientes. De ahí provenía la exigencia de Victoria en la puntualidad.

Así como cada cultura tuvo su acompañante —bollos, churros, tortas fritas, *croissants*, etc.—, los escoceses fueron los creadores de los scones, presentes en los tés de Victoria y de Leonor Acevedo de Borges. Puede afirmarse que Chascomús es la cuna de los locales. Hicieron historia los que preparaba la señora de Spillmire, quien había arribado en 1824. La clave de su manjar, reconocidos como insuperables en la comunidad, era la manteca, limpia y pura. Allí, otra de las curiosidades. Debemos a los escoceses que la manteca y el queso tuvieran una elaboración más cuidada. Las condiciones de higiene en los años anteriores dejaban mucho que desear.

El memorioso Arnold Dodds, hijo y nieto de galeses que se afincaron en Santa Catalina (Lomas de Zamora, provincia de Buenos Aires), ha dejado testimonio de los scones con mermelada de naranja, como los hacía su abuela:

Scones con mermelada de naranjas:
Se mezcla medio kilo de harina leudante con dos cucharadas de azúcar, una pizca de sal, una cucharadita de bicarbonato de soda, dos huevos, 100 gramos de manteca y la cantidad suficiente de leche para hacer una masa blanda.
Se estira sobre una superficie enharinada hasta un espesor de dos centímetros y se corta en redondeles. Se cocina en horno caliente durante diez minutos aproximadamente.
Para hacer la mermelada de naranjas amargas se cortan en pedacitos siete naranjas amargas y dos limones.
Se colocan en una olla con catorce tazas de agua y se dejan en remojo toda una noche. Al día siguiente se hierven por setenta minutos.
Luego se agrega el jugo de dos naranjas dulces y 3,200 gramos de azúcar.
Se hierve por cincuenta minutos con las semillas en una bolsita, que puede estar atada con un hilo a la manija de la olla.
Se envasa y se tapa antes de que se enfríe para que se forme el vacío en el frasco, que ayuda a preservar el contenido.
La preparación se completa cuando, ya calentitos, se cortan por la mitad y se untan con manteca y dulce.

Los originales del siglo XVI se hacían con avena en la plancha. Pero, más adelante, la utilización del polvo para hornear facilitó la preparación. Respetamos la grafía de los “skons” publicados en 1914,

en *La cocinera criolla*, de la santafesina Mercedes Cullen de Aldao.

> *Skons:*
> *Tómese un kilo de harina, tres huevos, dos cucharadas de polvo royal, un pancito de manteca, una cucharadita de sal, tres de azúcar y una taza de leche, se amasa un poco, se extiende sobre una mesa con bastante harina, y sin estirarla se corta con una copa y se pone al horno.*

En la década de 1920, las cajas de té en hebras que se comerciaban en Uruguay y la Argentina traían la receta de los scones para que el manjar escocés pudiera estar presente en todos los hogares y se convirtieran en un justo premio para los puntuales.

LA PROVOLETA, OTRO INVENTO ARGENTINO

Con la parrilla establecida como accesorio esencial de la gastronomía local, surgió una genial idea de un inmigrante italiano. Natalio Alba, calabrés nacido en 1902, arribó a la Argentina en su juventud. Se estableció en Córdoba y se dedicó a la producción láctea. Con el tiempo, se propuso encontrar la forma de aprovechar las parrillas para cocinar alguno de los exquisitos quesos de su tierra, considerando que ya había platos fritos u horneados de queso que funcionaban bien. Como las frituras de cuartirolo propuesta por Marta Beines:

Frituras de cuartirolo:
Ingredientes:
- *Queso fresco*
- *Aceite, vinagre*
- *Pimienta*
- *¾ tazas de harina*
- *Sal a gusto*
- *3 cucharadas de agua tibia.*
- *½ cucharada de aceite*
- *1 clara batida*

Corte el queso en rebanadas de cinco cm de largo por dos y medio de ancho. Póngalas en una fuente y rocíelas con aceite, vinagre y pimienta. Aparte, haga una pasta, colocando en un bol la harina y la sal; haga un hueco en el centro y mézclele lentamente el agua, a la que habrá añadido previamente el aceite; último, agregue la clara. Tome cada rebanada de queso con un tenedor, páselas por la pasta y fríalas en aceite bien caliente hasta que se doren. Escúrralas sobre un papel absorbente y, en el momento de servir, espolvoréelas con queso rallado.

Los quesos ofrecían alternativas, pero la solución que necesitaba el calabrés se encontraba en los hilados, es decir, aquellos que bajo la acción del agua casi hirviendo, podían estirarse y, de esta manera, permitir presentarlo en tiras como una ancha cinta. Experimentó con la mozzarella, el provolone y el caciocavallo. Debía trenzar las cintas y encontrar el recipiente adecuado. Además, era fundamental controlar

las texturas. Para su proyecto necesitaba que el queso no se derritiera y que, al terminar la cocción, se mantuviera duro y dorado en la superficie, y tierno y derretido en su interior.

Alba sometió los quesos a distintas pruebas y ensayos. Nos detenemos en la palabra "prueba", que nos permite algunas aclaraciones. En Italia, prueba se dice *prova*. En dicho país se experimentaba con compactos requesones frescos que se estiraban. Para encontrarle el punto, de vez en cuando debían tomar una parte y extenderla para ver el nivel de flexibilidad. De esas "pruebas" surgió un producto que se llamó *provola*.

A mediados del siglo XIX, crearon un queso de mayor tamaño, una provola grande, que denominaron provolone. Tuvo inmediata aceptación. Lo mismo ocurrió en la Argentina cuando lo trajeron los italianos. En la Buenos Aires del Centenario (1910), existió un restaurante (en Corrientes y Uruguay) con nombre de poeta: Torquato Tasso de Sorrento, famoso por sus quesos provolone y caciocavallo, los mariscos y los macarrones, además de los Chianti y Capri para que no se secara la garganta. Fue en ese tiempo que el provolone se instaló en el gusto argentino.

Resultaba atractivo ver la maña de los queseros, actuando en pareja con el fin de crear el grueso cordón del provolone, para luego formar el ovillo de queso, con un peso entre dos y cuatro kilos. En 1916, el director de la Escuela Nacional de Lechería de Bell Ville, ingeniero agrónomo Félix A. Silva Barrios, ofrecía sus conocimientos para difundir la producción de este queso especial. Aconsejaba dejarlo seis meses en el sótano, aprovechando la temperatura baja. Para quitar el moho debía emplearse un trapo embebido en salmuera. Y aclaraba que los ovillos de menor tamaño quedaban suficientemente duros en un año y pasaban a ser empleados como queso de rallar. El provolone, sobre todo el cordobés, alcanzó altos estándares de calidad y fue ese, precisamente, el que empleó Natalio Alba en busca de su queso parrillero.

Por el centro de Córdoba, a ochenta kilómetros de Bell Ville, en Arroyo Algodón, el intrépido italiano obtuvo finalmente un provolone hilado y trenzado que, puesto en una cazuela y al calor de las brasas, lograba el objetivo. Comenzó a venderse en la década de 1940. Ingresó a la nomenclatura del Código Alimentario en 1955 bajo el título de "Queso Provolone Hilado Argentino". La realidad es que se trataba de un queso diferente del original italiano. Y más chico. Por eso, lo rebautizó con un nombre familiar. Nieto de la provola e hijo del provolone, lo llamó provoleta (pequeña provola).

Con este nombre fue registrado en 1963. En un principio se trataba de una marca comercial perteneciente al tozudo Natalio, hasta que fue aceptada como genérico a partir de un fallo judicial adverso que lo

privó de la exclusividad. A fines de los 60, don Natalio Alba fue reconocido cuando se le entregó el premio por su particular creación en el Concurso Nacional de Quesos realizado ahí nomás de Arroyo Algodón, en Pozo del Molle.

La provoleta, inventada en la Argentina por un italiano con sabor cordobés, terminó imponiéndose como aperitivo del asado junto con el chorizo, la morcilla y las achuras.

CÓMO RESOLVER CUANDO HAY INVITADOS

El libro de recetas que escribió Marta Beines en 1953 comienza con un muy necesario servicio de emergencias: qué hacer cuando tenemos invitados. La experta dividió a los mismos en la siguientes cinco clases: "inesperados", "parientes susceptibles", "de alto rango", "amigos bulliciosos" y "solo somos dos".

Por otra parte, estableció rangos de situaciones: "formal", "almuerzo", "americana" (cazuelas, de pie), "cóctel", "improvisar", "campestre" y "comida ligera después de un espectáculo". Cada combinación era seguida de una solución. Por ejemplo: ¿"amigos bulliciosos" y "almuerzo"?: capelleti boloñesa, pejerrey a la Rocher y copa Guindado. ¿"Cóctel" más "solo somos dos"?: cóctel Rosa de Francia, tostadas a la Cayena y copa Cloé. Ninguna combinación fue descuidada por Marta. ¿"Inesperados" y "formal"?: paltas Regency, escalopes gitanos y sambayón.

En la actualidad, hemos perdido la costumbre de ponerles nombres de fantasía a los platos. "A la Rocher", "Cloé", "Regency", seguramente no sean tan informativos para nosotros como para los anfitriones de antaño. Por eso, no viene mal aclarar que el pejerrey a la Rocher se trata de pescado frito espolvoreado con perejil; las paltas a la Regency se hacen rellenando las cáscaras con un puré de palta, banana y apio; y la copa Cloe es helado de crema, *marrons glacés* y crema Chantilly.

De las posibilidades sugeridas, hemos optado por combinar: "parientes susceptibles" más "improvisación", porque implica tomar lo que haya a mano en una situación desafiante. La propuesta de Marta era almejas a la marinera y luego duraznos al coñac:

Almejas a la marinera:

- *1 lata de almejas*
- *3 cucharadas de aceite*
- *1 cebolla picada menuda*
- *1 diente de ajo picado*
- *1 cucharada de pan rallado*
- *1 cucharada de vinagre*
- *1 pizca de pimienta*
- *Rodajas de pan fritas*

Vierta en una cacerola el aceite, añada la cebolla, coloque sobre el fuego y cuando la cebolla comience a dorarse agregue las almejas, eche luego el ajo y el vinagre, tape la cacerola y deje cocer a fuego vivo hasta que las almejas estén tiernas.

Unos diez minutos antes de servir añada el pan rallado, el perejil picado y la pimienta. Remueva, imprimiendo a la cacerola un leve movimiento, y déjela junto al fuego para que la cocción se termine a fuego muy lento. Sírvalo sobre rodajas de pan frito.

Como vemos, de ahora en más todos deberíamos contar con una lata de almejas en la despensa. El postre sugerido se preparaba en 1953 de la siguiente manera:

Duraznos al coñac:

- *Duraznos en almíbar*
- *Bizcochuelo*
- *Crema de leche*
- *Coñac*
- *Amarettis picados*

Con un cortapastas corte unos redondeles de bizcochuelo de más o menos ocho centímetros de diámetro y dos centímetros de espesor; luego dórelos en una sartén con manteca bien caliente. Coloque sobre cada uno de estos redondeles la mitad de un durazno y cúbralo con los amarettis picados y mezclados con la crema de leche, espolvoree con azúcar molido colocándolos sobre una placa, dé un golpe de horno, para hacerlos gratinar ligeramente. Luego retírelos, póngalos en fuentecitas individuales y en el momento de servir rocíelos con abundante coñac y préndales fuego, para hacerlos arder.

La astuta Marta Beines nos regaló unos tips imprescindibles: presentar almejas como al descuido y armar un espectáculo de fuego en la mesa son recursos que no pueden fallar cuando de trata de impresionar a “parientes susceptibles”, seguramente dispuestos a criticarlo todo.

BORGES Y EL SUSHI

La necesidad de preservar la comida ha sido una preocupación constante para las diversas culturas. En Japón, el pescado se colocaba en capas de arroz donde fermentaba. Pero aún faltaba un paso más, uno fundamental. Ocurrió cuando se inventó el vinagre de arroz y así fue como terminó de perfilarse el sushi.

Se hizo masivo a través de cocineros que lo ofrecían en las calles de las ciudades japonesas. Salvando las distancias temporales y geográficas, los antiguos vendedores de tortas fritas o empanadas en nuestra tierra tuvieron su paralelo en aquellos colegas orientales que comerciaban los bocados crudos. Nadie quiere restarles belleza a los repulgues artesanales telúricos. Pero debemos reconocer que en el país del sol naciente siempre han prestado atención al espectáculo visual, y que han comprendido a la perfección que, primero que nada, un alimento se come con los ojos.

La cultura japonesa no se expandió en el mundo porque era poco habitual que su gente viajara fuera del territorio. El desembarco del sushi en el continente americano se demoró por este motivo. Recién se conoció en los Estados Unidos gracias a las reuniones de las colectividades niponas. Sobre todo, las que se llevaban a cabo al aire libre. En los “pícnics” consumían sushi.

La otra forma de difusión fue a través de los viajeros. En 1923, una periodista estadounidense que visitó Tokio mencionó el menú japonés, que consistía de tres platos de sopas distintos, luego veinte o treinta platitos con variadas preparaciones y continuaba con otro de mayor tamaño. Aclaró que la más popular era el sushi y además mencionó el sashimi (mariscos crudos). Los acompañamientos, según la cronista, eran arroz, té, jengibre confitado y unas *cookies* que los locales llamaban *kashi*.

El conocimiento de las costumbres culinarias de Japón no entusiasmó a los foráneos. Sin embargo, a partir de acciones aisladas, los bocados crudos fueron encontrando nuevos consumidores. Por ejemplo, en 1936 un grupo de estudiantes secundarias japonesas que integraban la Asociación Cristiana de Jóvenes de Los Ángeles instalaron un stand para vender *panchos* y *sushi* durante una acción para recaudar dinero. Las chicas pregonaban: “Venga a probar qué es más rico, el *hot dog* americano o el sushi japonés”.

El camino de la difusión fue lento y dependió, principalmente, del crecimiento de la inmigración. Así llegamos a la década de 1960 cuando en las costa oeste del continente uno podía encontrar locales gastronómicos que ofrecían algunas opciones. Tímidamente, se presentaba como alternativa culinaria. Hasta que, alrededor de 1985, el sushi fue furor entre aquellos que deseaban probar platos exóticos.

México, más precisamente Acapulco, incorporó la cocina japonesa en los 60. Asimismo, se comía en Chile y, sobre todo, en Perú. Al igual que en el resto del mundo, la creciente colectividad japonesa en la Argentina disfrutaba sus manjares puertas adentro, en forma casera o en los hospedajes. Entre estos últimos, figuró Daruma Tei, en la calle Bolívar, que ofrecía recetas de su milenaria cocina, como *kamaboko* (pastel de pescado), *sukiyaku* (trozos de carne con vegetales) y *zenzai* (dulce de porotos). También la Asociación Japonesa en la Argentina (fundada en 1916) y las filiales en todo el país contaban con comedor donde se servían pescados crudos, arroz y té.

La salida a la superficie se dio gracias a dos importantes promotores. El primero fue Sinji Igarashi, director de la Academia de Gastronomía Brillat-Savarin en Buenos Aires, quien en 1955 publicó un libro de recetas universales. En él mencionó el “sasimi”, aclarando: “Este plato es el favorito de los japoneses, aunque completamente extraño para los americanos. En el Perú es muy apreciado un plato denominado sevichi [ceviche], similar a este”.

Sasimi
Elegir un pescado muy fresco (puede emplearse el besugo colorado, el lenguado o la lisa), limpiarlo, lavarlo y cortarlo en filetes, a su vez divididos finamente en tajadas. Distribuirlos en un plato encima de lechuga cortada en fina juliana, aderezarle un ramito de perejil y a un costado de él adicionar un poco de mostaza inglesa colocada sobre una rodajita de zanahoria. Acompañar con salsa japonesa [Shoyú, de soja].

El magnífico chef japonés tuvo su espacio en la televisión argentina en 1960. Los cortos que presentaba se llamaban *Cocina Igarashi* y convivían con los de doña Petrona C. de Gandulfo. Precisamente, la siguiente difusora de la comida nipona fue una compañera de trabajo de la genial cocinera santiagueña. Nos referimos a Marta Beines, productora del programa *Buenas Tardes, Mucho Gusto*, a quien presentamos en el capítulo previo. Fue, además, columnista culinaria del diario *La Nación* y publicó varios libros de recetas, como el curioso *Especialidades de la cocina oriental*, de 1963. Su *sashimi*, que necesita tres horas de heladera, es el siguiente:

Sashimi:

- *½ kilo de pescado crudo en filetes, limpio y sin espinas*
- *Jugo de tres limones muy verdes*
- *1 cucharadita de sal gruesa*
- *1 cebolla desflemada y cortada en juliana*
- *1 ají verde dulce cortado en juliana*
- *1 ají rojo picante cortado en juliana fina*
- *2 cucharaditas de salsa de soja*
- *Hielo en cubitos pequeños, cantidad necesaria*

Poner el pescado en un recipiente y rociarlo con el jugo de limón. Salar y colocar en el refrigerador durante tres horas. Retirarlo, cortar en trocitos y disponerlo por porciones iguales en unas coquillas o platitos. Decorar con la cebolla y los ajíes. Condimentar con la salsa de soja. Colocar en cada platito unos cubitos de hielo. Servir enseguida.

La especialista aclaró que el limón debía ser "muy ácido para que escabeche rápidamente el pescado crudo y lo blanquee como si estuviera cocido". Y calificó al *sashimi* de "plato delicioso y especial para servir como un *hors d'œuvre* en los días calurosos". Este es un punto central. Las afamadas piezas, así como todo bocado que se precie de tal, fueron históricamente aperitivos, es decir, una degustación previa al plato de entrada. De hecho, las tapas españolas tuvieron un origen similar.

Luego de la incursión de las especialidades japonesas en recetarios locales, llegó el turno de su desarrollo comercial. Como ocurrió en los Estados Unidos, la cocina japonesa levantó la mano en la Argentina y, antes de que llegara la década de 1980, varios restaurantes del país —entre ellos, los porteños Akasaka, Furusato, Mikado y Sukiyaki— atrajeron a clientes iniciados, en un principio, en los sabores de la cocina oriental, y después, más específicamente, en los del pescado crudo. Entre los entusiastas consumidores figuró Borges, quien se inclinó por el *sashimi*, preparación que conoció a través de María, la hija del fotógrafo japonés Yosaburo Kodama.

RECETAS DE TODOS LOS TIEMPOS

Durante el trabajo, nos hemos cruzado con recetas singulares que deseamos compartir con los lectores. De las escogidas en un principio, hemos hecho esta selección tratando de combinar algunos criterios, entre los que destacamos: que abarquen una línea extensa de tiempo y que su origen sea diverso. También hemos tenido en cuenta que ofrezcan platos o cócteles extraordinarios o insólitos. Encontrarán algunas personalidades conocidas ofreciendo sus fórmulas, como Salvador Dalí, Benjamin Franklin o Sofía Loren. Hay una magnífica sopa para enfermos graves. Vale la pena probarla antes de llegar a esa situación. Vino de rosas, helado de turrón, ribs de 1669, tres cocciones de pescado y unos buenos tragos. ¡Y que vuele la imaginación!

s. II a. C. - SALAZÓN DE JAMONES Y DE PINCHOS SALADOS DE PUTÉOLOS. *De Agricultura*. Catón.

Es menester salar los jamones en barricas o en tinajas de la siguiente manera: cuando hayas comprado los jamones, córtales las pezuñas. Echa medio modio (4 kilos) de sal romana molida para cada uno. Cubre con sal el fondo de la barrica o de la tinaja: a continuación, coloca un jamón; que la piel mire hacia abajo, cúbrelo enteramente de sal. A continuación, coloca otro encima: recúbrelo de la misma manera, mira que la carne no esté en contacto con la carne. Recúbrelos así todos. Cuando ya los hayas colocado todos, recubre de sal por encima para que no se vea la carne. Cuando ya hayan estado en sal cinco días, muévelos: los que hasta entonces hayan estado arriba, ponlos abajo y recúbrelos y colócalos de la misma manera. Después de doce días en total, saca los jamones, límpiales toda la sal y cuélgalos al aire dos días; al tercer día límpialos bien con una esponja, úntalos bien de aceite y cuélgalos al humo dos días. Al tercer día retíralos, úntalos bien de aceite mezclado con vinagre y cuélgalos en la despensa: ni las lombrices ni los gusanos los tocarán.

s. I - VINO DE ROSAS. *De re coquinaria*. Marco Gavio Apicio.

Cómo se hace el vino de rosas. Engarzas los pétalos de rosas después de haber quitado la parte blanca, hasta formar una trenza; los hundes

todo lo que puedas en el vino y los dejas ahí 7 días. Pasados estos 7 días, sacas las rosas del vino y de igual forma vuelves a poner otros pétalos, también entrelazados, pero frescos y los dejas reposar 7 días más en el vino. Vuelves a sacarlos y repites la operación una tercera vez. Quitas las rosas y cuelas el vino. Cuando quieras beber, añades miel y ya habrás hecho el vino de rosas. Ten mucho cuidado en poner rosas sin gotas de rocío y de la mejor calidad.

s. III - GARUM. *Geopónica*. Quinto Gargilio Marcial.

Ingredientes:
Peces grasos (salmón, anguila, sábalo, sardina, arenque); hierbas aromáticas (eneldo, cilantro, hinojo, apio, ajedrea, caramillo, ruda, hierbabuena, sisimbrio, ligustico, poleo, sérpol, orégano, betónica, adormidera); sal.

Elaboración:
En un recipiente de tres o cuatro modios (32 kilos): una capa de hierbas al fondo, sobre ella peces enteros si son pequeños y troceados si son grandes, y una tercera capa de sal de dos dedos. Tapar y dejar siete días. Después remover con un instrumento de madera el preparado periódicamente, dos o tres veces diarias, durante veinte días.

1324 - ESCABECHE DE PESCADO FRITO. *Llibre de Sent Soví*.

Si quieres hacer escabeche de pescado frito, haz un caldo de pez y ponle cebollas, aceite y sal y cocina todo en una olla. Corta en rodajas el pescado y hazlas freír. Agrega el caldo, junto con rebanadas de pan tostado remojadas en vinagre, previamente machacadas en el mortero con almendras, piñones y avellanas tostadas. Cocina todo junto, agregando especias y vino.

1324 - MOSTAZA NUESTRA. *Llibre de Sent Soví*.

Picas la mostaza como la pólvora, o la mueles en molino. La escaldas 2 o 3 veces; luego la diluyes con caldo y le pones miel o azúcar. Si la quieres hacer fresca, la diluyes con vinagre.

1390 - SALSA VERDE. *The Forme of Cury*.

Toma perejil, menta, ajo, tomillo silvestre, un poco de canela, jengibre, vino, caldo, vinagre y un poco de azafrán y mézclalo todo.

c. 1393 - SALSA CAMELINA. *Le Ménagier de Paris*.

Ten en cuenta que en Tournais, para hacer camelina, muelen juntos jengibre, canela, azafrán y media nuez moscada; remojan en vino y a continuación, sacan del mortero y agregan migas de pan sin tostar, humedecidas con agua fría, remojan en vino y luego hierven todo junto; por último agregan azúcar roja. Esto es la camelina de invierno. Y en verano lo hacen de la misma forma, pero sin hervir. Y la verdad, para mi gusto, el tipo de invierno es bueno, pero lo siguiente es mucho mejor: triturar un poco de jengibre con mucha canela y luego agregar mucho pan tostado o migas de pan molidas remojadas en vinagre.

1507 - TRES PLATOS DE UN PESCADO. *Küchenmeisterei*.

Si deseas hacer tres variedades de comida a partir de un pescado, pero que el pescado permanezca entero en apariencia, corta un lucio u otro pescado en tres o en cuatro partes. Coloca la primera parte sobre una plancha y ásala; cubre otra parte con vino y condiméntala; la tercera es salada; la cuarta es la cola horneada. El pescado debe colocarse uno tras otro como si estuviera entero. La cabeza primero, después las piezas del medio. Después de ellas la cola recta, todo con mucho perejil picado bien espolvoreado. El invitado come una pieza y luego otra como una sorpresa.

1550 - VINO DE AZÚCAR QUE SE BEBE EN BRASIL. *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*.

Se toma un recipiente grande y se ponen en él 6 canadas (8 litros) de agua de la fuente, un par de ellas calientes; se deja entibiar y se agregan 5 arráteles (2,3 kilos) de azúcar, se mezcla con una cuchara y después de que esté bien deshecho, se cubre muy bien y se pone en algún lugar que esté caliente; después se lo hace hervir por dos o tres días; es muy bueno: cuando pasan cinco o seis días se hace fuerte y emborracha; cuando la vasija es nueva, está listo en doce días, pero si ya está envinada, se hace en cinco o seis. Este cuenco nunca se lava, porque el resto que queda da fermento para otro.

1553 - UN PLATO DE VARIOS COLORES. *Das Kochbuch*. Sabina Welserin.

Asar cinco pollos en una brocheta. Una vez asados, hacer cinco

colores. El blanco se hace así: batir claras de huevo y echarles un poco de harina hasta hacer una pasta. El marrón se hace así: con mermelada de guindas amargas hacer una pasta con huevos y harina. El amarillo se hace así: yemas de huevo, un poco de harina de trigo y azafrán. El verde se hace como sigue: tomar perejil, colarlo con huevos a través de un paño y poner harina hasta que se haga una pasta. Negro: mezclar harina y huevos y hacer una pasta; agregarle clavos en polvo que han reposado una noche en huevo batido; poner bastante, así se vuelve verdaderamente negro. Cuando haya hecho los cinco colores de esta manera, unte cada pollo con su color. Una vez que el color está seco y adherido al pollo, sacar los pollos de la brocheta y ponerlos en un plato.

1570 - TORTELLETTI DE ARVEJAS O DE POROTOS FRESCOS. *Opera dell'arte de cucinare*. Bartolomeo Scappi.

Hervir arvejas o porotos en caldo de carne; machacar en el mortero la cantidad deseada, pasar por el tamiz y mezclar con yemas, pimienta, canela, clavo de olor, nuez moscada, azúcar, un poco de cebolla molida frita en manteca, queso parmesano o romanesco rallado y un poco de ricotta fresca; se hacen los tortelletti con la masa de pasta. Se cocinan en un buen caldo y se sirven con queso, azúcar y canela por encima.

1658 - MORTADELLA. *L'economia del cittadino in villa.* Vincenzo Tanara.

Por cada 100 libras (45 kilos) de mortadela que se quiera hacer, primero es necesario mezclar la tercera parte, es decir 33 libras (15 kilos) de carne grasa de panceta cortada en cubos del tamaño de una avellana, con 2 libras (1 kilo) de sal secada al fuego, 2 onzas (50 g) de canela, 2 onzas (50 g) de clavo, 2 nueces moscadas, 4 granos de almizcle molido con un poco de azúcar y diluir todo en un poco de malvasía o vino bueno; todo esto mezclado, incorporado y preparado en una gran palangana, se conserva aparte. Por otra parte, se machacan 66 libras (30 kilos) de carne magra del muslo o la paletilla, sin grasa ni película ni nervios, con malvasía o vino bueno; se le agregan 4 libras (2 kilos) de sal con 12 onzas (350 g) de pimienta entera, 2 libras (1 kilo) de queso rallado y se machaca bien. Después se mezcla esta carne magra con la composición preparada de la carne grasa. Se rellenan con esta pasta las tripas de cerdo llamadas por los anatomistas intestino ciego (porque tienen un solo ojo). En una estufa caliente o en una cocina donde se hace fuego, se dejan secar; luego en un lugar donde les dé aire se dejan las mortadellas hasta la primavera, con la advertencia de que no se toquen con nada, ni siquiera entre

ellas. Después se pueden conservar en un lugar fresco el resto del año, engrasándolas y limpiándolas de moho u otras cosas; algunos las conservan en cenizas.

1669 - UNA EXCELENTE FORMA DE HACER RIBS. *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Knight Opened*. Kenelm Digby.

Corta un costillar de cordero en filetes tiernos, costilla a costilla, y golpea bien la carne con el dorso de un cuchillo. Entonces ten lista una mezcla, hecha de migas de pan manchet rallado fino, un poco de sal (una proporción adecuada para salar la carne) y una menor cantidad de pimienta blanca. Cubrir por ambos lados toda la carne con esta preparación, con una capa bastante gruesa, presionándola con los dedos y el cuchillo plano, para que quede bien asentada. Luego coloca los bistecs en una parrilla sobre un fuego muy rápido (porque en esto consiste el bien hacer) y cuando el fuego haya pasado un poco de un lado, voltea el otro, antes de que cualquier jugo caiga a través del rallado. Darle la vuelta a los bistecs hará que el jugo corra hacia el otro lado; y antes de que atraviese y caiga por este lado, debe girar de nuevo para el otro lado; hacerlo hasta que los bistecs estén lo suficientemente asados. Así guardas todo el jugo en ellos, de modo que cuando vayas a comerlos (que debe ser ahora, no bien se sacan del fuego) abundante jugo corra tan pronto como tu cuchillo entre en la carne. El misterio está en girarlo tan rápido que nada pueda caer. Esto hace que tarde más el proceso de asar. Pero cuando lo cortas, el jugo se acaba, como de una pierna jugosa de cordero; y es una excelente carne.

1763 - CAZUELA DE ARROZ SIN DULCE. *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conserueria*. Francisco Martínez Motiño.

Pela el arroz de noche y lávalo muy bien en agua caliente. Déjalo estar un poco en el agua, y luego, así caliente y escurrido del agua, ponlo en unos manteles que estén doblados de manera de arroparlo muy bien. Déjalo allí hasta la mañana o hasta las once del día y lo hallarás esponjado y tierno. Luego, ponlo en unas cazuelitas con un poco de agua caliente para que se bañe, sazona con sal, pimienta y un poco de aceite. Mételo en un horno con poca lumbre: se embeberá el agua y quedará el arroz muy granado, sin pegarse uno con otro, muy tierno y de buen sabor.

1763 - MILK PUNCH, receta de Benjamin Franklin, escrita en una

carta a James Bowdoin.

24 tazas de brandy
Cáscara de 44 limones rallada muy fina
8 tazas de jugo de limón
4 nueces moscadas grandes ralladas
4 tazas de azúcar refinada
16 tazas de agua
12 tazas de leche

Remojar las cáscaras de limón en el brandy por 24 horas. Colarlo. Mezclar el agua, la nuez moscada, el jugo de limón, el azúcar y la leche hervida caliente y agregar al brandy. Dejarlo reposar dos horas. Filtrar y embotellar.

1781 - TOMATES ALLA CERTOSINA. Vincenzo Corrado.

Rellenar tomates con salsa de anchoas, trufas y la carne de un pescado cocinado en aceite; aromatizar con hierbas picadas. Freír los tomates rellenos en aceite y servirlos con puré de tomate.

1822 - GUISADO DE ROPA VIEJA, ES DECIR DE VACA COCIDA. *La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos*.

Se corta la vaca, cocida el día anterior, en pedazos pequeños; se echan dos cucharadas de sustancia, o sea caldo colado, en el plato donde se ha de servir, con cebolla, perejil, cebolleta, alcaparras, anchoas, un poco de ajo, picado todo muy menudo y echándole sal y pimiento; en todo esto se echa la carne ya cortada como hemos dicho en pequeñas rebanadas, cubriéndola bien de lo mismo; se tapa este plato con otro vuelto, y se pone a cocer a fuego lento sobre una hornilla por espacio de media hora o tres cuartos, a cuyo tiempo se puede comer sirviéndolo con poca salsa.

1825 - CHICHARRONES. *Instrucciones a los mayordomos de estancias*. Juan Manuel de Rosas.

Como que cada animal que se mate debe tener grasa, porque se ha de matar el más gordo, debe desgrasarse bien por donde tenga grasa, que sea demás de la carne y que no haga falta en ésta. Dicha grasa se cortará muy menudita junto con el sebo de tripas, cosa que cada pedacito sea del tamaño de un real de cordoncillo. Hecho esto, se freirá y luego que esté frito se bajará la olla del fuego, y se le sacará el

chicharrón. En seguida se pondrá el embudo con cerda en la pipa, y luego que esté fría la grasa, se irá echando con mucho cuidado a no ensuciar la pipa con grasa.

El chicharrón no se irá sacando conforme se vaya friendo la grasa, pues es preciso dejar que todo se fría, y en estando todo frito, entonces se baja el chicharrón, se acomodará en la cocina en barrica chicharronera, y éste servirá para comer o para el fuego.

1861 - MANTECA DE HADAS. *Mrs. Beeton's Book of Household Management*. Isabella Beeton.

Las yemas de 2 huevos duros
1 cucharada de agua de azahar
2 cucharadas de azúcar machacada
¼ de libra (120 g) de manteca fresca

Machacar suavemente las yemas de los huevos en un mortero, con el agua de azahar y el azúcar, hasta que el conjunto quede reducido a una pasta fina; agregar la manteca y forzar el paso a través de un paño viejo pero limpio, exprimiendo la manteca con fuerza. Esta caerá sobre el plato en trozos grandes y pequeños, según sean los orificios del paño.

1871 - FLAN. *Cuaderno manuscrito de recetas, escrito por Concepción Núñez para su hija Isabel del Toro de Núñez*. San Sebastián de Tenerife.

Se baten 12 huevos con las claras y las yemas. Después de haberlas batido un rato se le echa 1 libra (450 g) de azúcar pulverizada y cuando esté bien batida se le pone 3 onzas (85 g) de harina cernida, una cucharadita de mantequilla y 6 tazas de leche. El almíbar para untarle al molde debe ser quemado y se hace en baño de María.

1880 - GUISO DE MORILLAS. *El cocinero europeo*. Julio Breteuil.

Después de haber puesto en remojo en agua fresca las morillas cortadas a lo largo durante una o dos horas, se las hace hervir un instante en agua ligeramente salada, se escurren y se sofríen en manteca con el zumo de un limón, con poco fuego, para que la manteca no tome color. Por otra parte, haced una requemada rubia de manteca bien sazonada de sal, pimienta y yerbas finas picadas; aclaradla con media taza de caldo, medio vaso de vino y algunas cucharadas de jugo de carne; echad esta salsa en las morillas, para terminar su cocción; servidlas con cortezones de pan fritos. Suprimiendo los cortezones, este modo de preparar las morillas es el

más usado para hacerlas servir de condimento a varios guisos de carne. Cuando se sirven las morillas solas, también se puede colocar en el fondo de la fuente una tostada hecha con la parte superior de un panecillo de 500 gramos, frita en la manteca; las morillas, preparadas según la fórmula anterior, se echan encima de la tostada; el plato es entonces una tostada con morillas, manjar elegante y de muy buen gusto.

c. 1881 - CARAMELOS DE CHOCOLATE. *Cuaderno de recetas de María Varela.*

Una taza grande de leche, una de azúcar pisada, dos pancitos de chocolate, una cucharada grande de manteca.

Se pone todo junto al fuego, revolviéndolo hasta que tome punto. Se extiende en un mármol untado con poquita manteca, cortándola cuando están un poco fríos.

1880 - GASAS A LA ITALIANA. *Almanaque de la cocinera argentina para 1881*. Virginia Pueyrredon.

Se hace una masa como para tallarines, se estira, se corta en tiras de dos dedos de ancho y seis de largo; se unen en cruz formando lazos de uno o dos pliegues al medio; se les pone harina, se deja endurecer un poco, a poco se les da un hervor. Se colocan en capas en la sopera, con salsa de estofado y queso de Parma rallado.

1889 - PASTEL DE PAPAS. *El arte culinario*. Francisco Figueredo.

Pele y cocine en agua y sal un kilo de papas, pise en el mortero, mezcle cuatro cucharadas de leche, una cuarta de manteca, dos cucharadas de azúcar molido, un poquito de canela, una pulgaradita de sal fina, dos cucharadas de harina, cuatro o seis yemas, mezcle tres claras bien batidas; con esta mezcla, cubra una fuente de picadillo a la americana de empanadas, ponga a cocer en el horno durante veinticinco minutos; estando dorado, polvoree con azúcar y canela y sirva.

Los cocineros necesitan un reloj en la cocina.

1891 - HELADO DE TURRÓN. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.* Pellegrino Artusi.

Leche, un litro.
Azúcar, 250 gramos.
Calabaza roja confitada, 40 gramos.

Cidra confitada, 30 gramos
Almendras, 30 gramos.
Pistachos, 20 gramos.
Yemas de huevo, 4.
Esencia de vainilla.

Haga una crema con la leche, el azúcar y las yemas de huevo, agregando la esencia de vainilla, y viértala en la heladora. Cuando esté congelada, mezcle dentro los ingredientes citados. Los pistachos y las almendras pélelos en agua caliente; aquéllos divídalos en tres partes, y éstas tritúrelas del tamaño de una arveja y tuéstelas. Corte la cidra confitada en láminas y la calabaza en cubos grandes, que al ser de color rojo hará todo más bonito. Las almendras en este y otros casos similares se tuestan mejor de la siguiente manera: pélelas y tritúrelas, póngalas al fuego con una cucharada de azúcar y una gota de agua, remuévalas continuamente y cuando hayan tomado color, agregue otra gota de agua; luego viértalas en un colador sobre el azúcar restante y sirva.

1891 - SOPA FRÍA DE PEPINOS. De la madre de Ernest Hemingway, Grace Hall, publicada en *The Nineteenth Century Women's Club Historical Centennial Cookbook*.

Pele y corte en rodajas dos pepinos. Pele, quite las semillas y ralle un tercer pepino. Caliente 1 cucharada de manteca en una cacerola grande. Ponga los pepinos en rodajas y cocine a fuego lento durante unos minutos. Agregue eneldo o menta, un puerro en rodajas o cebolla picada y una hoja de laurel y cocine a fuego lento hasta que estén tiernos, aproximadamente 20 minutos. Ponga una cucharada de harina y cocine por unos minutos más, revolviendo constantemente. Agregue dos tazas de caldo de pollo, sal y cocine a fuego lento durante 30 minutos. Retire la hoja de laurel y deje que la mezcla se enfríe un poco. Tamice la mezcla. Regrese a la sartén y agregue pimienta blanca a gusto, el jugo de dos limones y una cucharada de miel. Finalmente, incorpore el pepino rallado. Refrigere y sirva en un tazón frío.

1894 - CURAÇAO. *Traditions culinaires et l'art de manger toute chose à table*. Baronesa Staffe.

300 gramos de cáscaras de naranjas secadas al sol, hágalas infusionar durante 15 días en medio litro de aguardiente. Cuele. Mezcle con almíbar, mitad por mitad. Filtre y ponga en una botella de gres.

1897 - TARTALETAS DE ALMENDRAS. Receta de la obra *Cyrano de*

Bergerac de E. Rostand.

Bata, para que se esponjen, unos huevos; incorpore al batido jugo de cidra elegido; vierta allí una buena leche de almendras dulce; con mano rápida, unte de mermelada de damasco unos moldes para tartaletas; vierta gota a gota su espuma en estos moldes, luego deje que pasen al horno y, rubias, salgan en bandadas felices. ¡Estas son las tartaletas de almendras!

c. 1900 - CALDO PARA ENFERMOS GRAVES. *Cuaderno de recetas de María Luisa Pereyra Iraola de Herrera Vegas (1872-1947)*.

En una cacerola chica se ponen 2 cucharadas de aceite y 1 diente de ajo, se fríe esto hasta que se ablande un poco el diente de ajo. Se saca el ajo y se echa un poquito de cebolla y tomate en rebanadas a freír en aceite con un poco de sal. Se hacen tajadas de pan y se tuestan en el horno. Se ponen en la cacerola, con el frito que ya tienen y se llena de caldo limpio solo. Se hace hervir esto y sin que se rompan las rebanadas de pan. Es muy bueno este caldo cuando no hay ganas de tomar nada.

1901 - POLLO SALTEADO ARCHIDUQUE. *L'art du bien manger*. Edmond Richardin. Receta del Restaurant Durand de París.

Corte en trozos un pollo para cinco personas, póngalo en un plato de saltear con manteca sazonada de sal y pimienta y hágalo cocinar en el borde de la hornalla para que no tome demasiado calor, de manera que quede rubio una vez cocinado. Luego, agregue una copa de los licores que voy a indicarle: kirsch, oporto, whisky, madeira, vino blanco y coñac. Una vez que estén reducidos estos licores, incorpórele crema al pollo y mezcle bien, añadiendo el resto del sazonamiento que exija. Coloque en un timbal de plata los trozos de pollo y agréguele la salsa pasada por un lienzo fino. Presente el pollo bien sazonado, sin olvidar los manguitos de papel en cada extremidad.

1903 - CHUPE CIMARRÓN. *Manual de cocina a la criolla*. Santiago Ledesma.

Este chupe se confecciona con los elementos de que se pueda disponer, por lo general, se prepara un ahogado con manteca, ajos, sal y orégano, papas peladas y partidas, un puñadito de arroz y agua; se deja hervir hasta que cuezan las papas y se añade queso fresco.

c. 1904 - ALBÓNDIGAS (PLATO CRIOLLO). *La cocinera oriental*.

María del Carmen Pérez.

Se pica muy bien medio kilo de carne de ternera y luego se pisa junto con un pancito remojado en leche. Después se mezcla con 2 huevos, 1 cucharada de queso rallado, sal, pimienta, orégano, tomillo, nuez moscada, unas pasas cortadas en pedazos, un mojito de aceite, cebolla, tomate y ají.

Después se forman las albóndigas haciéndolas dar forma dentro de una taza con harina y después se hacen cocinar de la siguiente manera: se hace dorar una cebolla finamente picada en una cacerola con un poco de aceite, se dora en esto las albóndigas y luego se le agrega un cucharón de caldo. Se tapa la cacerola y se dejan concluir de cocinar a un fuego suave. Se sazona con sal y 2 terrones de azúcar y vino.

1911 - ALFAJORES DE MANDIOCA. *La perfecta cocinera argentina*. Teófila Benavento (seudónimo de Susana Torres Arana de Castex).

Una libra (450 g) de almidón de mandioca, ½ libra (225 g) de azúcar, ¼ (120 g) de harina, ½ libra (225 g) de manteca, cuatro yemas y una clara; todo bien unido se amasa un poco, se estira con el palote, se corta con un molde redondo y se pone al horno. Después se les pone dulce de leche y alrededor grageas o almendras picadas y tostadas.

1912 - OYSTER À LA RUSSE. Menú del *Titanic*.

12 ostras grandes
2 cucharadas de vodka
12 cucharaditas de jugo de limón
4 cucharaditas de rábano picante
Una pizca de salsa de pimiento picante
Una pizca de azúcar y una de sal
1 tomate, sin semillas, finamente picado
1 cucharada de cebollas finamente picadas
Una pizca de pimienta negra

En un bowl mezcle el vodka, el jugo de limón, el rábano picante, la salsa de pimiento picante, el azúcar y la sal. Agregue el tomate y las cebollas picadas. Lave las ostras con agua corriente para eliminar los restos de arena. Inserte la punta de la descascaradora de ostras entre las valvas, cerca de la bisagra y haga girar hacia arriba para abrirlas. Deseche la capa superior. Con la hoja de la descascaradora, corte la membrana conectiva que sujeta la ostra a la concha inferior. Coloque

las ostras abiertas sobre una cama de hielo picado. Vierta la salsa de vodka sobre cada ostra y espolvoree con pimienta molida.

1913 - HUMORADA INOCENTE. *La cocina española antigua*. Condesa de Pardo Bazán.

Se elige una cantidad de huevos frescos, por ejemplo: una docena. Se cascan, separando las yemas de las claras. Se baten las yemas y se colocan dentro de una bolsa muy limpia, cuya capacidad pueda encerrarlas. La bolsa se ata para impedir que penetre en ella el aire y se introduce en una olla con agua hirviendo hasta que las yemas hayan cuajado. Se desata y se saca de la bolsa una yema enorme. Tomando, en seguida, otra bolsa mayor en la que se ponen las claras del huevo batidas, se coloca la yema en el centro y se ata, sumergiéndola a su vez en agua hirviendo hasta que se haya endurecido la monstruosa clara. Se pone después en un plato y, una vez fría, se extrae de la bolsa un huevo gigantesco, que podrá servirse entero, o en mitades, o en rebanadas que tengan clara y yema, presentándolo con una salsa adecuada o guarnecido de cebolla cortada, orégano y perejil picado, y sazonado todo con sal, pimienta, aceite y vinagre.

c. 1914 - MONDONGO CON CHOCOLATE. *Cocina criolla*. Marta (seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao).

Se cuece el mondongo y se corta en cuadraditos. Se pone en la cazuela una cucharada de grasa y dos de aceite, se le agrega cebolla, tomates, pimientos, sal, pimienta y un cucharón de caldo; se pone el mondongo y se deja cocer a fuego moderado. Aparte se hace disolver en agua un pan de chocolate, una yema de huevo y una cucharada de harina, se mezcla bien esta salsa y se le echa al mondongo un momento antes de sacarlo.

1918 - PAELLA A LA VALENCIANA. *La cocina moderna*. Carmen de Burgos (Colombine).

Se prepara una sartén cuyo fondo sea igual a la hornalla donde se ha de poner y que tenga ésta fuego de carbón o leña bien encendida; se le pone aceite en proporción, y cuando esté bien caliente se echa en él trozos de pollo; cuando se hayan dorado se añaden pedacitos de tomate y pimiento, y cuando todo ello se haya frito bien se pone el agua necesaria, para que se cueza con sal, pimentón y azafrán. Cocido ya esto, se añaden caracoles de monte, longanizas, trozos de anguila que no sea gruesa, arvejas tiernas, etc., y si se quiere, trocitos de cogollos de alcachofa, si es tiempo; se deja hervir unos cuantos

minutos y se le añade el agua necesaria para cocer el arroz, el cual se pondrá en seguida.

Para saber cuándo tiene el agua necesaria, se clava una cuchara de madera en el centro de la sartén, y mientras se sostenga derecha es que tiene poca agua; hay que añadirle, y dejar de ponerle en el momento que comienza a inclinarse sin caerse, pues si la cuchara se cae es señal de que le sobra agua.

En este estado, déjese cocer el arroz, manteniendo el fuego, cuidando mucho de que no entre humo en la sartén ni le caiga ceniza. Debe cuidarse muchísimo de no añadir agua al arroz después que haya comenzado a hervir, pues se estropearía; si acaso se notase que le faltaba para su completa cocción, se bajará el fuego, para que con poco fuego pueda lentamente cocerse.

Si, por el contrario, se notase que sobra agua, se aviva el fuego para que el aumento de la llama consuma el caldo hasta la proporción debida, o también se saca con un cucharón el que sobre.

Ya cocido el arroz, se saca del fuego y se le deja reposar durante un cuarto de hora sobre la tierra, procurando que no sea sobre ningún pavimento o piedra, y entonces acabará de absorberse el caldo, quedando el arroz seco, el grano suelto y a punto de servirse. Los que quieran hacer este arroz deben ajustarse a las indicaciones hechas, si desean que les resulte bueno, pues descuidando a veces lo que pareciera de poca importancia, lo estropearían.

1925 - POTAGE BILLY BY. Receta de Louis Barthe, del restaurante Ciro’s de Deauville.

Raspe y lave bien los mejillones. Pique 1 cebolla grande y colóquela en una cacerola honda junto con 1 tallo de apio, 1 taza de vino blanco seco y media cucharadita de granos de pimienta molidos. Agregue los mejillones, cubra la cacerola y hierva a fuego fuerte durante 6 minutos. Revuelva los mejillones dos o tres veces durante el proceso de cocción para que los de arriba vayan hacia abajo y viceversa. Cuando estén abiertos, retírelos. Cuele el líquido en otra cacerola y redúzcalo a 1 cuarto. Incorpore fumet de pescado y 2 tazas de crema batida. Caliente a fuego lento hasta que el líquido llegue casi al punto de ebullición, removiendo continuamente con una espátula de madera. Sazone al gusto. Sirva muy caliente sin los mejillones. Esta sopa también puede servirse fría.

1926 - FLAN DE ERIZOS. *Manual de cocina*. Lucía Larraín Bulnes.

Se saltan los erizos con mantequilla, perejil y unas gotas de limón y sal. Una taza de natas o de leche se incorpora con tres o cuatro

huevos, se mezclan los erizos y se pone al horno al baño María.

1930 - CREMA DE LECHUGAS. *Le Cordon Bleu* de Buenos Aires.

Poner en una cacerola un par de cucharadas de manteca. Estando bien caliente agregarle un poco de puerro, un par de plantas de lechuga, hacer rehogar por unos minutos, agregarle unas cuatro buenas cucharadas de harina y remojar con buen caldo. Adjuntarle un atadito compuesto de perejil, tomillo y laurel, hacer hervir despacio por una hora más o menos, agregando más caldo si fuera necesario y pasar luego por el colador; agregarle unas cucharadas de crema de leche y sazonar a gusto. Como guarnición de la sopa, agregar un par de corazones de lechuga cortados finos y saltados en una sartén con un poco de manteca.

1930 - ASTI CUP CINZANO. Receta de una publicidad de Asti Cinzano.

Poner dentro de una jarra de vidrio un buen pedazo de hielo.
Echar sobre el hielo:
1º - El jugo de un buen limón
2º - 2 copitas de licor de kirsch
3º - 1 copita de licor de cognac Otard Dupuy
4º - ½ copita de licor de marrasquino
5º - 1 botella de Asti Cinzano
6º - Agregar frutas de estación, o sea: 2 ½ tajadas de limón, 2 ½ tajadas de naranja, uvas, ciruelas o tajadas de durazno
7º - Agregar en la jarra más o menos ½ sifón
Revolver y servirlo.

c. 1931 - PAN DULCE A LA GENOVESA (RECETA GENOVESA). *El arte culinario. Tratado de cocina universal*. Carlos Spriano.

En un dornajo [amasadera] se ponen dos kilogramos de levadura, se destempla con dos copas de agua tibia, un poco de agua de azahar y pizca de sal; se le agregan cuatrocientos gramos de manteca disuelta y setecientos cincuenta gramos de azúcar rubia pasada por el cedazo, luego un kilogramo de harina flor; se trabaja el todo bien y por último se le pone un kilogramo entre uva sultana, cidra en cuadritos, piñones mondados y un poco de hinojo.

Operada la mezcla, se cubre la pasta, dejándola leudar en sitio templado. Cuando esté a su punto de fermentación se forman de esta pasta los panes redondos, del peso que se desea y puestos en placas; se dejan leudar nuevamente.

Se le practica tres cortes en la superficie, formando un triángulo y se cuecen a horno benigno. Al pan dulce de Génova no se le ponen huevos.

1931 - MODO DE HACER CAFÉ. *El arte de cocinar*. Congregación de Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán.

En una cafetera de las comunes se pone café, la cantidad que se quiera, se aprensa ligeramente y se echa una o dos cucharadas de agua fría, cuando ha pasado el agua se derrama y se empieza a echar agua hirviendo en pequeñas cantidades, y se deja pasar sin tocar la cafetera para que no haya borra, no hay que echar mucha agua, porque no debe pasar más que esencia (se da el nombre de esencia al café tan cargado que tiñe la cafetera). Mientras se hace el café se llenan las tazas con agua hirviendo, en el momento de servir se derrama el agua y en cada una se pone un poco de esencia y se llena con agua hirviendo, en esta forma es fácil dar en el gusto porque se pone más o menos esencia según se lo desee más o menos cargado.

Lo que queda de esencia se guarda en un frasco de cristal bien tapado, y sirve para hacer café con leche a la hora que se quiera. La esencia no se calienta al fuego nunca porque pierde sabor y perfume, basta mezclarla con agua o leche hirviendo, porque como solo se emplea en pequeñas cantidades, se calienta perfectamente.

Después que se saca la esencia, se continúa echando agua caliente, y entonces sale un café claro pero siempre agradable y que puede tomarse inmediatamente.

c. 1940 - HUEVOS PO PARISKY. Del Plaza Hotel.

Para prepararlos hay que disponer de fetas de pan lactal de 6 cm de alto, ahuecada su superficie para que en su interior contenga dos huevos pocheados. Al pan se lo pinta con oliva antes de hornearlo. Mientras tanto, se saltan champignones, jamón cocido y pechuga de pavita cortados en finas tiras. Se le agrega vino blanco y la reducción que se obtiene se cocina hasta lograr la consistencia deseada. Los huevos son cocidos en agua hasta que la clara esté coagulada y la yema se sostenga, pero manteniendo su textura original. Un poco de la preparación anterior se coloca en el hueco del pan, por encima los huevos pocheados, y luego el resto de la salsa.

1940 - PORRU-SALDA (SOPA VASCA). Marquesa de Parabere.

Cantidades: cuarto de kilo de bacalao gordo, 6 puerros, 3 o 4 papas, 4 cucharadas de aceite, 2 ajos, 2 cucharones de caldo, 2 cucharones de

agua de bacalao, pimienta negra.

Póngase a remojar el bacalao la víspera; escúrrase y póngase a fuego en una cacerola con agua fría; cuando rompe el hervor retírese del agua (resérvese esta para luego); desmenúcese el bacalao (algunos no lo desmenuzan, poniendo de la parte de la cola).

En una cacerola al fuego póngase el aceite; fríanse los ajos; retírense y fríanse los puerros partidos en trozos grandes; en seguida añádanse las papas peladas y partidas en trozos regulares; rehóguese un poco; agréguese el bacalao desmenuzado, désele vueltas y adiciónese el caldo y dos cucharones del agua del bacalao. Macháquense los ajos, deslíanse con agua y agréguense también. Póngase algo de pimienta; déjese cocer durante una hora a fuego suave; rectifíquese y sírvase.

1940 - MATAMBRE ARROLLADO. *Libro de cocina de CAP, La Negra.*

¾ kilo de matambre
3 cucharadas de vinagre
1 cucharada de pimienta
1 ramito de orégano
2 cucharadas de sal
2 dientes de ajo
1 cucharada de ají colorado
2 cebollas
2 hojas de laurel
1 vaso de vino
1 cucharada de azúcar

Se toma el matambre y se pone varias horas en adobo con vinagre, pimienta, orégano, sal, ajo picado y ají colorado; una vez bien pasado se arrolla, se ata bien y se pone a cocer en agua con sal, laurel y cebollas; de deja que hierva durante 2 horas y cuando el agua se ha reducido se le echa vino y azúcar, sacándolo cuando esté blando. Se sirve fiambre.

c. 1943 - SOUFFLÉ DE CHOCLO. Por Alice Laden, la cocinera de Bernard Shaw.

3 mazorcas de maíz
50 g de manteca
50 g de harina
¼ litro de leche
sal y pimienta a gusto
1 pizca de páprika

3 yemas de huevo
4 claras de huevo

Desgranar los choclos y cocinarlos 7 minutos, o hasta que estén blandos, en partes iguales de leche y agua. Escurrir una vez cocinados. Derretir la manteca en una sartén de tamaño mediano y añadir harina para formar un *roux*. Sacar del fuego y añadir gradualmente la leche. Volver al fuego y cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente. Sazonar con sal, pimienta y páprika y dejar enfriar. Añadir el choclo y mezclar bien. Añadir 3 yemas de huevo bien batidas. Batir 4 claras de huevo hasta que estén rígidas y añadir a la mezcla de manera envolvente. Volcar en un molde enmantecado y cocinar de 35 a 40 minutos en horno moderado (175 grados) hasta que se eleve.

1948 - COCKTAIL BELLINI. *Il mio Harry's Bar. Le ricette e la leggenda.*

Por muchos años el Bellini era servido solo durante la temporada de duraznos. Ahora, con la invención del freezer, se puede preparar todo el año.

El durazno se aplasta con la cáscara en un embudo chino o con un pisapapas. No usar mixer porque el jugo se llena de aire. El durazno tiene que ser blanco, nunca amarillo. Mejor si es chico y con la piel rosada. El vino que nosotros usamos siempre es el *prosecco* de Conegliano, pero también se puede hacer con un buen espumante, quizás *champenoise*.

Tres cuartos de prosecco y un cuarto de jugo de durazno. Nada más.

1950 - SUPREMA DE POLLO MARY LAND. *El libro de Doña Petrona.* Petrona C. de Gandulfo.

Preparar seis cuartos delanteros de pollo, cortarles el hueso del ala dejándoles la partecita del hueso que está adherida a la pechuga, quitarles el hueso de la pechuga, sacarles también la piel y aplastarlos dejándolos finos; condimentarlos con sal y pimienta, pasarlos por huevo batido, después por pan rallado y freírlos en aceite a fuego despacio.

Pelar una docena de bananas, cortarlas por la mitad a lo largo, pasarlas por huevo batido, después por pan rallado y freírlas en aceite.

Poner en una sartén 50 g de manteca, dorar en ello una cebolla finamente picada, agregarle el contenido de una lata de choclos, saltar un momento y agregarle ½ taza de salsa blanca bien espesa, sal, pimienta y nuez moscada.

Calentar seis rodajas de jamón cocido.

Cocinar seis atados de espinacas, escurrirlas y saltarlas en manteca.

Cocinar medio kilo de arvejas, escurrirlas y saltarlas en manteca. Una vez todo preparado, se colocan las supremas en una fuente; sobre cada una, una rodaja de jamón y dos mitades de bananas. Alrededor, las espinacas, choclos y arvejas, todo bien caliente.

1953 - ZUPPA INGLESE (SOPA INGLESA). *El gran libro de la cocina*. Marta Beines.

Cubra el fondo de una fuente con una capa de bizcochuelo cortado de un centímetro de espesor, emborráchelo con ron y extienda sobre él una capa de crema de vainilla; coloque otra capa de bizcochuelo y siga así sucesivamente, alternando bizcochuelo y crema, hasta llenar la fuente y cuidando de que la última capa esté constituida por bizcochuelo. Deje reposar esta preparación durante una hora, luego póngala sobre una fuente de horno o metálica y cubra toda la superficie de bizcochuelo con 3 claras batidas a nieve, a las que habrá adicionado 3 cucharadas de azúcar impalpable. Ponga en horno bien caliente hasta que el merengue se dore y tome consistencia. Este postre puede servirse frío o caliente.

c. 1950 - MAZAMORRA. *Antiguas recetas de Colonia Emilia*. Receta de Dora de Nardín.

La hacía mamá hace 50 años.

Desgranaba el maíz, lo aventaba, es decir, lo pasaba de un recipiente a otro, levantando para sacar granos feos y basuritas. Después ponía de a poco, apenas húmedo, en el mortero. Con la mano o maza del mortero quebraba el maíz (mano o maza le llamaban a un pedazo de palo, de ½ metro de largo y pesado). Después otra vez aventaba el maíz para sacar los pelechitos y los maíces finitos; a ese maíz finito lo llamaba “granza”. De ahí ponía más o menos 1 kilo de maíz pisado a remojo a la noche. Al otro día ponía ese kilo de maíz a hervir en 3 litros de agua. Cuando estaba medio blando le agregaba agua de ceniza. A esa ceniza la llamaba “lejía”, y se hacía quemando palo de ombú o quina, y de esa ceniza finita de arriba sacaba unas tres cucharadas. La ponía en una taza, le echaba agua hirviendo, cuando se asentaba la ceniza, a esa agua la echaba a la mazamorra. Con eso se ablandaba y se espesaba.

Cuando ya estaba terminada, la volcaba en una fuente honda. De ahí se cortaban los pedazos que comíamos con leche, caldo, guiso sin fideos o sola con azúcar.

c. 1950 - CARBONADA DE MAMÁ. *Martita Chopitea. Memorias y*

recetas de una vida rebelde.

En un plato hondo se mezclan unas cucharadas de harina con comino, pimentón, sal y pimienta a gusto. Se vuelca todo esto en una bolsa plástica y se le agrega carne cortada en cuadraditos de 1 centímetro y ½. Se sacude la bolsa cerrada hasta enharinar bien la carne. Se coloca manteca y aceite en una sartén, se calienta y se dora la carne.

Aparte se hace una salsa portuguesa: se dora cebolla picada, un diente de ajo aplastado, se añade morrón cortado en tiras y tomates pelados, cortados y despepitados. Se salpimienta, se le agrega azúcar y se cocina tapado.

Aparte se prepara zapallo con cáscara y batata cortados chicos, se agregan a la portuguesa y luego choclos desgranados. Cuando todo vuelva a hervir se agrega la carne.

Se pelan duraznos (1 por persona) y se colocan encima. Cuando éstos están blandos se puede servir la carbonada. Si se seca mucho se le puede agregar caldo.

Granny [abuela] siempre decía que la carne debía cortarse chica, ya que los grandes cachos eran de fonda y no de cocina refinada.

1961 - VICHYSSOISE. *El arte de la cocina francesa*. Julia Child.

Sopa fría de puerro y papa. Invención norteamericana, basada en la sopa Parmentier.

La sopa de puerro y papa huele bien, es deliciosa y se prepara sin complicaciones. [...] Si se le agrega un poco de crema y se pone en la heladera se consigue una *vichyssoise*.

500 g de papas
500 g de puerros
2 litros de agua
1 cucharada sopera de sal
6 cucharadas soperas de crema para montar

Hervir a fuego lento la verdura en el agua con la sal durante 40-50 minutos. Aplastar la verdura con un tenedor o en el pisapurés. Dejar reposar. Antes de servir, añadir la crema. Decorar con hierbas aromáticas.

c. 1970 - TORTA LIVIANA DE MAICENA. *Cuaderno de recetas de Leticia Cossettini.*

Yemas 4

Agua fría 3 cucharadas o bien jugo colado de limón
Azúcar molida 1 taza
Harina ¾ taza
Maicena 2 cucharadas
Polvo para hornear 2 cucharaditas
Sal fina 1 pizca
Claras batidas punto nieve 4
Molde de bizcochuelo enmantecado y enharinado
Azúcar impalpable la necesaria

1º Batir 15’ yemas - azúcar - agua.
2º Harina - maicena - royal - sal. Tamizar más de 1 vez e incorporar con cuidado (movimiento envolvente).
3º Incorporar las claras a nieve (picos lustrosos) (envolvente).
4º Poner en molde de bizcochuelo.
5º Horno moderado 30’ a 35’.

1971 - PIZZA NAPOLITANA FRITA. *Yo en la cocina*. Sofía Loren.

Hay que saber, ante todo, cómo se hace la pasta. Se necesitan 600 g de harina, un sobrecito de levadura de cerveza (50 g) y agua tibia, de acuerdo con las necesidades. Se dispone la harina en forma de montículo, se abre en la parte superior un pequeño cráter, se vierte en él el agua tibia en que se ha disuelto la levadura y se trabaja la pasta con entusiasmo durante media hora. Hay que empastar, volver a empastar y empezar de nuevo muchas veces; tratar a la pasta como a un enemigo, aplastándola y dándole golpes, hasta que se haga tan blanda que casi se pegue a las manos. Al cabo de media hora de trabajarla bien, añadiéndole más agua en caso necesario, se forma con la pasta una bola y se coloca dentro de una sopera espolvoreada con harina; se hace en la superficie un corte doble, en forma de cruz, para favorecer la fermentación, y se cubre con un paño delgado.

Mientras la pasta fermenta (es difícil decir el tiempo que necesitará para alcanzar el punto perfecto, que cada vez es distinto; lo importante es que se hinche y que la superficie empiece a agrietarse, aunque hay que tener cuidado de que no se pase del punto conveniente), se prepara el relleno. Para el relleno utilice una sartén, a ser posible de hierro, negra. Eche aceite (una cucharada por persona) y ajo (un diente o dos por persona) aplastado. Cuando el ajo esté dorado añada la pulpa de un kilo de tomates de lata, solo la pulpa, tirando el líquido. Deje cocer a fuego vivo durante, aproximadamente, un cuarto de hora. La salsa ya está a punto. Prepare, en platos distintos, 300 g de mozzarella o requesón, cortados a pedacitos; queso de Parma rallado, ajo picado y hojitas de albahaca.

Ya estamos a punto para el gran final. En una sartén de hierro caliente a elevada temperatura aceite en abundancia. Con las manos (jamás ha de emplearse un cuchillo: lo estropearía todo), saque de la bola de la sopera un poco de la pasta fermentada; dele forma de pizza, aplastada, redonda y fríala en el aceite, dándole la vuelta de prisa; sería preferible que pudiera freír varias a la vez en una sartén muy grande. Sea como sea, una vez frita cada pizza, de color amarillo claro, se debe recubrir con una cucharada de salsa, un poco de mozzarella, un poco de queso, albahaca y ajo. Corresponde al que se la come doblarla por la mitad, con cuidado para que no se caiga el relleno, para que el calor deshaga y ligue todos los ingredientes, pero conservando un sabor vivo y alegre. Y se come con las manos, sin más complicaciones.

1973 - FILETE DE DORADA MARINADO. *Les dîners de Gala*. Salvador Dalí.

4 filetes de dorada
2 cebollas
4 zanahorias
1 ramita de tomillo
2 hojas de laurel
Pimienta de Cayena
1 taza de vinagre de vino blanco
1 litro de crema espesa
1 cucharadita de azúcar en polvo
1 repollo
2 cucharadas de manteca

Haga que su pescadero le prepare los filetes de dos hermosas doradas. En un plato playo, corte las cebollas y las zanahorias; ponga encima los filetes y agregue sal, pimienta de Cayena, tomillo, laurel y una taza de vinagre. Deje reposar hasta el día siguiente, ya que la acidez del vinagre suavizará el pescado. Al día siguiente, escurra los filetes y conserve el vinagre. Agregue el azúcar en polvo a la crema. Vierta esta salsa sobre los filetes. Corte las hojas blandas del repollo y échelas en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Cuando se vuelvan blancas, escúrralas. En una olla, derrita una cucharada de manteca y fría las cebollas y las zanahorias en ella durante unos buenos 15 minutos. Cuando se doren, agregue el repollo en rodajas y cubra. Revuelva varias veces y, 10 minutos después, agregue el vinagre que conservó. Tape de nuevo y cocine por 1 y ½ horas. Luego destape, y si queda demasiado jugo, haga que se evapore dejándolo sin tapar y cocinando un poco más. Pruebe para ajustar la sal y la pimienta. Fuera del fuego, derrita otra cucharada de mantequilla y

sirva los filetes de pescado fríos con el repollo caliente.

1986 - NOISETTES DE ANTÍLOPE. *Los platos de mi mesa*. Roberto Fernández Beyro.

Preparar tostadas fritas untadas con paté de foie. En la sartén y en manteca cocinar las *noisettes* (pequeños tournedos de los lomos) vuelta y media. Salar y apimentar. Fritar echalotes picaditas en la misma manteca, agregar champiñones cortaditos y una copa de Oporto. Raspar bien el fondo de la sartén. Espesar, agregar manteca en pedacitos, sazonar con sal, pimienta y cayena. Cubrir las *noisettes* con la salsa una vez colocadas sobre las tostadas. Acompañar con puré de castañas y lentejas.

S/F - TABLETAS MENDOCINAS. *Antigua cocina cuyana. Recetario de las González y Videla*.

Se baten muy bien 3 docenas de yemas y 2 claras, se toma la masa con 1 vaso de vino blanco, 1 cucharón de grasa y una cucharada de Royal, se mezcla con la harina necesaria, se estira con bolillo y se cortan las hojas, que se pinchan con un tenedor y se ponen al horno. Una vez frías, se unen de a dos con dulce de leche, de durazno, de alcayota o turrón; a continuación se prepara el almíbar más bien espeso y se almibaran, dejando que se sequen.

S/F - SÁNDWICH DE NUEZ. *Cien años de cocina salteña*. Receta de Margarita Gómez Rincón de Lecuona de Prat (1923-2015).

1 kilo de nueces
4 huevos
1 cucharada de manteca
½ taza de leche
Pan de sándwich
1 cucharadita de sal

Se prepara una nogada en la siguiente forma: nuez molida fina se mezcla bien con 4 huevos duros rallados, con la manteca, la sal y la leche necesaria hasta que quede una pasta suave. Con esto se untan abundantemente las rodajas de pan de 2 en 2 y si se quiere se les pone encima otro poco de preparación. Se decoran con huevo duro, pimientos y aceitunas.

AGRADECIMIENTOS

A Silvia, quien con su entusiasmo y capacidad admirable me acompañó en cada página. A Pancho y Sofi, valores fundamentales para trabajar en equipo. Gracias por estar siempre.

Sin la generosidad de Bernardo Lozier Almazán, Diego Barovero, Mane Pérez del Cerro, José Apellaniz, Carlos Zavalla, Sergio Etchart, Andrés Cornejo, Nicolás Thibaud, Carlos Arzadun, Martín Hadis, Vanina Suárez, Nacho David, Debora Bermúdez, Sophie le Comte, Vane Kroop, Oscar L. Ensinck y Mariano Sosa, todo hubiera sido muy cuesta arriba. Gracias por sus aportes.

Y una mención especial para Paola Rosso Ponce, directora en Museo Nacional Casa del Acuerdo de San Nicolás; Rubén Clavenzani, director del Museo Histórico Provincial de Entre Ríos Martiniano Leguizamón; Virginia Fernanda González, directora del Museo Histórico Sarmiento; Rodolfo Barragán, director de la Hemeroteca de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires; Mariana Lagar, jefa de biblioteca de la Academia Nacional de la Historia; Federico García, jefe del Departamento de Museología del Museo Histórico Provincial de Entre Ríos Martiniano Leguizamón; y Constanza Ludueña, coordinadora de Gestión de Colecciones del Museo Histórico Sarmiento. Gracias por su valiosa asistencia, aun en las condiciones adversas planteadas por las restricciones de estos tiempos.

RECETARIOS CONSULTADOS

En el siguiente listado figuran los recetarios que hemos consultado para el presente trabajo. Más allá de que se encuentran mencionados también en la bibliografía, comprendemos la conveniencia de que puedan enumerarse en forma separada y siguiendo un orden cronológico.

s. I. *De Re Coquinaria*. Marco Gavio Apicio, cocina romana.
s. XIII. *Kitab al tabikh*, cocina andalusí.
1324. *Llibre de Sent Soví*, cocina medieval catalana.
1390. *The Forme of Cury. Compiled by the master cooks of King Richard II*, cocina medieval inglesa.
1392. *Le viandier*. Guillaume Tirel, dit Taillevent. Cocina medieval francesa.
1393. *Le ménagier de París, par un bourgeois parisien*. París.
1507. *Küchenmeisterei*. Augsburg.
1525. *Libro de cozina de Ruberto de Nola*. Toledo.
1550. *O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*.
1553. *Das Kochbuch de Sabina Welserin*. Augsburg.
1570. *Opera dell'arte del cucinare*. Bartolomeo Scappi. Venecia.
1611. *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conserueria*. Francisco Martínez Motiño. Madrid.
1651. *Le cuisinier françois*. Pierre François La Varenne. París.
1669. *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Knight Opened*. Kenelm Digby. Londres.
1739. *The Compleat Housewife, or Accomplish'd Gentlewoman's Companion*. Eliza Smith. Londres.
1747. *Arte de repostería*. Juan de la Mata. Madrid.
1758. *Nuevo Arte de Cocina sacado de la Experiencia Económica*. Juan Altamiras. Barcelona.
1788. *Recetas del abate Juan Ignacio Molina en el Compendio de la historia geográfica, natural y civil del reyno de Chile*.
1798. *American Cookery*. Amelia Simmons. Northapton.
1822. *La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos*. Madrid.
1828. *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. Marie-Antoine Carême. París.

1828. *Manual del cocinero, cocinera y repostero*. Madrid.
1831. *Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario*. París (ed. 1858).
1833. *Manual de la criada económica y de las madres de familia que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa*. Buenos Aires.
1835. *La cuinera catalana: o sian, reglas útils, fácils, seguras y económicas per cuinar bé*. Barcelona.
1851. *Ciencia gastronómica. Recetas de guisos i potajes para postres*. Santiago de Chile.
1851. *Miss Leslie's Complete Cookery. Directions for Cookery, in Its Various Branches*. Eliza Leslie. Filadelfia.
1854. *Arte de cocina: el más económico para guisar a poco coste*. Madrid.
1854. *Novísimo diccionario-manual del arte de cocina, por un antiguo discípulo de Brillat-Savarin*. Barcelona.
1861. *La cocina moderna según la escuela francesa y española*. Mariano Muñoz. Madrid.
1861. *Mrs. Beeton's Book of Household Management*. Isabella Beeton. Londres.
1862. *Bar-Tender's Guide*. Jerry Thomas. Nueva York.
1865. *Cuaderno de guisos i postres*. Santiago de Chile.
1866. *Manual del repostero doméstico*. J. M. Blanca. Madrid.
1867. *The First Principles of Good Cookery*. Lady Llanover (seudónimo de Augusta Waddington). Gales.
1869. *La gran economía de las familias. Arte de arreglar y componer los sobrantes. Por un gastrónomo jubilado*. Madrid.
1871. *Cuaderno manuscrito de recetas, escrito por Concepción Núñez para su hija Isabel del Toro de Núñez*. San Sebastián de Tenerife.
1872. *El confitero chileno*. Valparaíso.
1873. *Grand dictionnaire de cuisine*, tomos I y II. Alejandro Dumas. París.
1875. *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países*. Guillermo Moyano. Málaga.
1875. *Manual de la perfecta cocina*. Rogelio Cotineli. Madrid.
1876. *Manual de confitería, pastelería, repostería y botillería*. Valparaíso.
1880. *Almanaque de la Cocinera Argentina para 1881*. Tomado de *La cocinera argentina. El misterioso recetario de cocina de V. P. de P.* Marcela Fugardo y Paula Caldo. Buenos Aires.
1880. *El cocinero europeo*. Julio Breteuil. París.
1881. "Cuaderno de recetas de María Varela". Buenos Aires. Tomado de *Un recetario familiar rioplatense*. Marcela Fugardo.
1882. *Nuevo manual de cocina. 377 recetas de guisos escojidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana*. Valparaíso.
1888. *La perfecta cocinera argentina*. Teófila Benavento (seudónimo de

Susana Torres de Castex). Buenos Aires (ed. 1911).
1889. *El arte culinario*. Francisco Figueredo. Barcelona (ed. 1914).
1890. *Cocina ecléctica*. Juana Manuela Gorriti. Buenos Aires.
1891. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Pellegrino Artusi. Milán.
1892. *Diccionario general de cocina*. Ángel Muro. Madrid.
1894. *Traditions culinaires et l'art de manger toute chose à table*. Baronesa Staffe. París.
1898. *Manual de la cocinera española y americana*. D. M. Brecarelli. Madrid.
1899. *Carmencita o la buena cocinera, manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc*. Eladia M. de Carpinell. Barcelona.
1900. *Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería según la escuela moderna francesa y española*. Adolfo Solichón. Madrid.
1901. *El rey de los cocineros. Novísimo arte de cocina*. Tomás Climent y Orts. Barcelona.
1901. *L'art du bien manger*. Edmond Richardin. París (ed. 1906).
1902. *Le livre de cuisine*. Jules Gouffé. París.
1903. *Le guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*. Auguste Escoffier. París.
1903. *Manual de cocina a la criolla*. Santiago Ledesma. Lima.
1904. *La cocinera oriental*. María del Carmen Pérez. Montevideo.
1907. *A Guide to Modern Cookery*. Auguste Escoffier. Londres.
1907. *Gastronomie pratique. Études culinaires*. Ali-Bab (seudónimo de Henri Babinski). París.
1908. *La cocina práctica*. Manuel María Puga y Parga (Picadillo). La Coruña.
1911. *La negrita Doddy. Nuevo libro de cocina*. Lawe. Santiago de Chile.
1912. "Menús del Titanic". Tomado de *Last Dinner on the Titanic: Menus and Recipes from the Great Liner*. Rick Archbold y Dana McCauley.
1913. *La cocina española antigua*. Condesa de Pardo Bazán. Madrid.
1914. *Cocina criolla*. Marta (seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao). Santa Fe.
1918. *La cocina moderna*. Carmen de Burgos (Colombine). Valencia.
1926. *Manual de cocina*. Lucía Larraín Bulnes. Santiago de Chile.
1929. *Guía del buen comer español*. Dionisio Pérez. Madrid.
1930. *Le cordon bleu de Buenos Aires*. Ángel Baldi.
1931. *El arte culinario. Tratado de cocina universal*. Carlos Spriano. Buenos Aires.
1931. *El arte de cocinar*. Congregación de Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán. Tucumán.
1933. *La cocina completa*. María Mestayer de Echagüe, Marquesa de Parabere. Madrid.

1934. *El libro de Doña Petrona*. Petrona C. de Gandulfo. Buenos Aires (36ª edición de 1950).
1934. *Ma cuisine*. Auguste Escoffier. París.
1936. *Gran manual de cocktails*. Raymond Porta Mingot, barman del The Copper Kettle. Buenos Aires.
1936. "Recetario de la leche cuajada La Martona". Tomado de *Borges. Museo. Textos inéditos*.
1937. *Autococktail*. Julio Castro. Buenos Aires.
1938. *99 recetas de miniaturas para el copetín*, recetario de Pini Hnos. Buenos Aires.
1940. *Libro de cocina de CAP, La Negra*. Buenos Aires.
1941. *Especialidades del mundo, recetario de Peters Hnos*. Buenos Aires.
1946. *El gusto de cocinar*. Luisa Madero de Martínez de Hoz. Buenos Aires.
1948. *Il mio Harry's Bar. Le ricette e la leggenda*. Arrigo Cipriani. Milán.
1950. *Cinzano en el cocktail*. Buenos Aires.
1950. *El barman práctico*. Julio César Clavé. Buenos Aires.
1950. *Martita. Memorias y recetas de una vida rebelde*. Marta Chopitea y Alejandro Manara. Buenos Aires.
1953. *El gran libro de la cocina*. Marta Beines. Buenos Aires.
1953. *Manual del bar*. Asociación Mutual de Barmen y Afines. Buenos Aires.
1955. *Igarashi. Recetario de cocina, repostería y pastelería*. Sinji Igarashi. Buenos Aires.
1955. *Tragos mágicos de Pichín, el barman galante*. Santiago "Pichín" Policastro. Buenos Aires.
1959. "Claudia Cocktail", suplemento de Revista *Claudia*. Buenos Aires.
1960. "Cuaderno de recetas de Leticia Cossettini". Tomado de *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini*, de Paula Caldo y Micaela Pellegrini Malpiedi. Rosario.
1960. *Recetario Bols*. Buenos Aires.
1961. *Cocktail y bocaditos*. Biblioteca de Mucho Gusto. Buenos Aires.
1961. *Mastering The Art of French Cooking*. Julia Child, Louisette Bertholle y Simone Beck. Nueva York (1ª ed. en español de 2014).
1971. *In cucina con amore*. Sophia Loren. Milán.
1973. *Dalí. Les dîners de Gala*. Salvador Dalí. París.
1973. *The George Bernard Shaw Vegetarian Cook Book, escrito por su ama de llaves, Alice Laden*. Londres.
1981. *Comer en Madrid*. Carlos Delgado. Madrid.
1981. *Las recetas del Dr. Sigmund Freud*, compiladas por James Hillman y Charles Boer.
1986. *Los platos de mi mesa*. Roberto Fernández Beyró. Buenos Aires.
1987. *Apuntes de cocina. Pensamientos, misceláneas y fábulas*.

Supuestamente de Leonardo Da Vinci, escrito por Shelagh y Jonathan Routh en Londres.

1988. *Sabores de la antigua cocina cuyana*. Florencia y María Angelina González y Videla. Mendoza.

1990. *Gastronomía: Manual y guía para uso de yuppies y ejecutivos perplejos o incautos*. Lorenzo Millo Casas. Madrid.

1992. *Columbus Menu: Italian Cuisine After the First Voyage of Christopher Columbus*. Stefano Milioni.

1998. *The Hemingway Cookbook*. Craig Boreth.

2000. ¡A comer con gusto! Con el Caballero Español. José Luis Álvarez Fermosel. Buenos Aires.

2006. *Cien años de cocina salteña*. Recopilación de Fernando Lecuona De Prat. Salta.

2007. *Antiguas recetas de Colonia Emilia*. Norma Battú de Reta. Rosario.

2008. *La comida criolla. Memoria y recetas*. Margarita Elichondo. Buenos Aires.

2009. *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Isabel Allende. Buenos Aires.

2010. *Las mejores recetas de la historia*. Mikel Corcuera. Bilbao.

2011. *Recetas con historia*. Ángeles Díaz Simón. Barcelona.

2012. *The Cookbook Library*. Anne Willan. California.

BIBLIOGRAFÍA PRINCIPAL

99 recetas de miniaturas para el copetín. Buenos Aires, Pini Hnos. y Cía., 1938.

Adamson, Melitta Weiss: *Food in medieval times*. Londres, Greenwod Press, 2004.

Al-Tugibi, Ibn Razin: *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Gijón, Ediciones Trea, 2007.

Albirzú, Mónica: *Miguel Brascó: Creo que soy un poeta más que ninguna otra cosa*. Buenos Aires, Capital Intelectual, 2008.

Ali-Bab (Seudónimo de Henri Babinski): *Gastronomie pratique. Etudes culinaires*. París, Ernest Flammarion Editeur, 1907.

Alifan, Roberto: *Tirando manteca al techo. Vida y andanzas de Macoco de Álzaga Unzué*. Buenos Aires, Prosa Amerian Editores, 2010.

Allen, Stewart Lee: *La taza del diablo. Café, la fuerza impulsora de la historia*. Buenos Aires, Océano, 2008.

Allende, Isabel: *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Buenos Aires, Debolsillo, 2009.

Almanaque político y de comercio de la ciudad de Buenos Ayres para el año de 1826. Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1968.

Altamiras, Juan: *Nuevo Arte de Cocina sacado de la Experiencia Económica*. Barcelona, Juan de Bezàres, 1758.

Álvarez Fermosel, José Luis: *¡A comer con gusto! Con el Caballero Español*. Buenos Aires, Ediciones del Jilguero, 2000.

Apellaniz, Mariano: *Callao 1730 y su época*. Buenos Aires, edición del autor, 1978.

Aráoz, Luis: *Del tiempo viejo*. Buenos Aires, s/e, 2003.

Archbold, Rick y McCauley, Dana: *Last Dinner on the Titanic: Menus and Recipes from the Great Liner*. Toronto, Hachette/Hyperion, 1997.

Arte de cocina: el más económico para guisar a poco coste. Madrid, José Astilleros, 1854.

Artusi, Pellegrino: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Milán, Garzanti-Vallardi, 1978.

Artusi, Nicolás: *Café. De Etiopía a Starbucks: la historia secreta de la bebida más amada y más odiada del mundo*. Buenos Aires, Planeta, 2014.

Arzáns de Orsúa y Vela, Bartolomé: *Relatos de la Villa Imperial de Potosí*. La Paz, Plural editores, 2009.

Ascasubi, Hilario: *Aniceto el Gallo*. Buenos Aires, Casa Editora de Jacobo Peuser, 1900.
Ávila, Hebe Luz: *Léxico de los dulces caseros en la Argentina*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2011.
Azzi, María Susana y de Titto, Ricardo: *Pioneros de la industria argentina*. Buenos Aires, El Ateneo, 2008.
Balmaceda, Daniel: *La comida en la historia argentina*. Buenos Aires, Sudamericana, 2016.
Baronesa Staffe: *Traditions culinaires et l'art de manger toute chose à table*. París, Victor-Havard Éditeur, 1894.
Battolla, Octavio C.: *La sociedad de antaño*. Buenos Aires, Emecé, 2000.
Battú de Reta, Norma: *Antiguas recetas de Colonia Emilia*. Rosario, Ciudad Gótica, 2007.
Beeton, Isabella: *Mrs. Beeton's Book of Household Management*. Londres, s/e, 1861.
Beines, Marta: *El gran libro de la cocina*. Buenos Aires, Compañía Impresora Argentina, 1953.
Benavento, Teófila (seudónimo de Susana Torres de Castex): *La perfecta cocinera argentina*. Buenos Aires, Casa Editora de Jacobo Peuser, 1911.
Benítez, Liliana [*et al.*]: *Gastronomía y turismo: Historia detrás de las recetas*, coordinado por Regina Schlüter. Buenos Aires, Centro de Investigación y Estudios Turísticos, 2004.
Bioy Casares, Adolfo: *Borges*. Buenos Aires, Destino, 2006.
Bioy Casares, Adolfo: *Descanso de caminantes*. Buenos Aires, Sudamericana, 2001.
Bioy, Adolfo: *Antes del 900*. Buenos Aires, Guías de estudio ediciones, 1997.
Blanca, J. M.: *Manual del repostero doméstico*. Madrid, La Época, 1866.
Boreth, Craig: *The Hemingway Cookbook*. Chicago, Chicago Review Press, 1998.
Borges, Jorge Luis y Bioy Casares, Adolfo: *Borges. Museo. Textos inéditos*. Buenos Aires, Emecé, 2002.
Borges, Jorge Luis: *El otro, el mismo*. Buenos Aires, Emecé, 1969.
Bosch, Felipe: *Historia del antiguo Buenos Aires*. Buenos Aires, Editorial Alborada, 1971.
Bossio, Jorge A.: *Historia de las pulperías*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1972.
Bouché, León: *La pulpería, mojón civilizador*. Buenos Aires, Corregidor, 1987.
Brascó, Miguel: *Pasarla bien: Restaurantes*. Buenos Aires, Sudamericana, 2006.
Brecarelli, D. M.: *Manual de la cocinera española y americana*. Madrid, Lorenzo P. Escribano, 1898.

Breteuil, Julio: *El cocinero europeo*. París, Garnier Hermanos, 1880.
Brillat-Savarin, Jean Anthelme: *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. París, Boulé, 1850.
Bullrich, Silvina: *Mis memorias*. Buenos Aires, Emecé, 1980.
Bunge de Shaw, Cecilia y Shaw de Critto, Sara: *Recuerdos*. Buenos Aires, 2006.
Bunge, Julia Valentina: *Vida. Época maravillosa 1903-1911*. Buenos Aires, Emecé, 1965.
Busaniche, José Luis: *Estampas del pasado*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
Caldo, Paula y Pellegrini Malpiedi, Micaela: *El manuscrito culinario de Leticia Cossettini*. Rosario, Casagrande, 2019.
Carême, Marie-Antoine: *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. París, Bosange père, 1828.
Carême, Marie-Antoine: *Le Maître d'hôtel français: traité des menus à servir à Paris, à St. Pétersbourg, à Londres et à Vienne*. París, J. Renouard, 1842.
Carpinell, Eladia M. de: *Carmencita o la buena cocinera, manual práctico de cocina española, americana, francesa, etc*. Barcelona, s/e, 1899.
Carreño, Virginia: *Estancias y estancieros*. Buenos Aires, Goncourt, 1968.
Carrizo de Gandulfo, Petrona: *El libro de Doña Petrona*. Buenos Aires, Compañía General Fabril Financiera, 1950.
Bringing Home the Bacon & Cutting the Mustard. Nueva Jersey, Castle Books, 2002
Castro, Julio: *Autococktail*. Buenos Aires, s/e, 1937.
Child, Julia; Bertholle, Louisette y Beck, Simone: *El arte de la cocina francesa*. Buenos Aires, Debate, 2014.
Chopitea, Marta y Manara, Alejandro: *Martita. Memorias y recetas de una vida rebelde*. Buenos Aires, Atlántida, 2013.
Cien años de cocina salteña. Recopilación de Fernando Lecuona De Prat. Salta, Biblioteca de textos universitarios, 2006.
Ciencia gastronómica. Recetas de guisos i potajes para postres. Santiago de Chile, Imprenta de la República, 1851.
Cinco años en Buenos Aires: 1820-1825, por un inglés. Buenos Aires, Solar/Hachette, 1962.
Cinzano en el cocktail. Buenos Aires, S. A. Francesco Cinzano & Cía., 1950.
Cipriani, Arrigo: *Il mio Harry's Bar. Le ricette e la leggenda*. Sperling & Kupfer Editori, 1991.
"Claudia Cocktail", suplemento de *Claudia* nº 30, noviembre de 1959.
Clavé, Julio César: *El barman práctico*. Buenos Aires, s/e, 1950.
Climent y Orts, Tomás: *El rey de los cocineros. Novísimo arte de cocina*. Barcelona, Casa Editorial Maucci, 1901.

Cocktail y bocaditos, Biblioteca de Mucho Gusto, Buenos Aires, Compañía General Fabril Editora, 1961.
Colección del diario *La Nación* y de las revistas *Todo es Historia, Caras y Caretas, El Hogar, PBT, Plus Ultra* y *Para Ti.*
Colección *The Gentleman's Magazine*, Londres, 1731-1907.
Comandante Prado: *La guerra al malón*. Buenos Aires, Editorial Universitaria de Buenos Aires, 1960.
Concolorcorvo: *El lazarillo de ciegos caminantes*. Buenos Aires, Emecé, 1997.
Corcuera, Mikel: *Las mejores recetas de la historia*. Bilbao, Bainet, 2010.
Cordero, Héctor Adolfo: *Cómo era Buenos Aires: desde su fundación hasta fines del siglo XVIII*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1980.
Cordero, Héctor Adolfo: *El primitivo Buenos Aires*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1986.
Cornaglia, Miguel Ángel: *Bariloche: su pasado y su gente*. Buenos Aires, Plus Ultra, 1996.
Correspondencia entre Carlos Pellegrini y Ernesto Tornquist. Biblioteca Tornquist. Colección Cartas manuscritas, s/f.
Cosman, Madeleine Pelner: *Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony*. Nueva York, George Braziller, 1976.
Cotineli, Rogelio: *Manual de la perfecta cocina*. Madrid, Librería e Imprenta de Eduardo Martínez, 1875.
Cruz Cruz, Juan: *Dietética medieval*. Huesca, La Val de Onsera, 1997.
Cuaderno de guisos i postres. Santiago de Chile, *El Independiente*, 1865.
Cuando Oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos. Banco Interamericano de Desarrollo, Washington, 2004.
Cunninghame Graham, Robert B.: *El Río de la Plata*. Buenos Aires, Joaquín Gil Editor, 1938.
Curth de Cavanagh, Florencia: *¿Te acordás del Mendoza de antes?* Mendoza, edición de la autora, 2008.
D. Coe, Sophie y D. Coe, Michael: *The True History of Chocolate*. Londres, Thames & Hudson, 2007.
Dalby, Andrew: *Cheese: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2009.
Dalí, Salvador: *Dalí. Les dîners de Gala*.Taschen, 2016.
Darío, Rubén: *Parisiana*. Madrid, Mundo Latino, 1920.
Davis, Kevin: *Look What Came from Germany*. Danbury, Franklin Watts, 1999.
De Bougarde, E.: *Paraguay, The Land and The People, Natural Wealth and Commercial Capabilities*. Londres, George Philip & Son, 1892.
De Burgos, Carmen (Colombine): *La cocina moderna*. Valencia, Prometeo, 1918.
De la Mata, Juan: *Arte de repostería*. Madrid, Antonio Marín, 1747.

De Nola, Ruberto: *Libro de cozina*. Toledo, Ramón de Petras, 1525.
Delgado, Carlos: *Comer en Madrid*. Madrid, Penthalon Ediciones, 1981.
Díaz Simón, Ángeles: *Recetas con historia*. Barcelona, Ariel, 2011.
Díaz Yubero, Ismael: *Alimentos con historia*. Madrid, Mercasa, 2019.
Dickie, John: *Delizia! La historia épica de la comida italiana*. Buenos Aires, Debate, 2014.
Digby, Kenelm: *The Closet of the Eminently Learned Sir Kenelme Digbie Knight Opened*. Londres, s/e, 1669.
Douville, Jean-Baptiste: *Viajes a Buenos Aires: 1826 y 1831*. Buenos Aires, Emecé, 1984.
Dumas, Alejandro: *Grand dictionnaire de cuisine*. París, Alphonse Lemerre Éditeur, 1873.
Dumas, Alexandre: *Le Véloce ou Tanger, Alger et Tunis*. París, s/e, 1855.
Echaniz, Jacobita: *Libro de etiqueta de Rosalinda*. Buenos Aires, Bell, 1951.
Echazú, Ester Juana: *Cartas de Tana*. Salta, Mundo Gráfico, s/f.
Ego Ducrot, Víctor: *Los sabores de la historia*. Buenos Aires, Norma, 2000.
Ego Ducrot, Víctor: *Los sabores de la patria*. Buenos Aires, Norma, 2009.
El arte de cocinar. Congregación de Hijas de María y Santa Filomena de Tucumán. Tucumán, 1931.
El confitero chileno. Valparaíso, Imprenta de la Patria, 1872.
Elichondo, Margarita: *La comida criolla. Memoria y recetas*. Buenos Aires, Ediciones del Sol, 2008.
Elissalde, Roberto L.: *Los Pueyrredon*. Instituto Bonaerense de Numismática y Antigüedades, Buenos Aires, 2000.
"Enquête sur la beauté. Madame Martínez de Hoz". Revista *Vogue*, París, julio de 1932.
Escoffier, Auguste: *A Guide to Modern Cookery*. Londres, William Heinemann, 1907.
Escoffier, Auguste: *Le Guide Culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique* (3ª edición). París, s/e, 1912.
Escoffier, Auguste: *Ma cuisine*. París, Flammarion, 1934.
Especialidades del mundo. Buenos Aires, Peters Hnos., 1941.
Faraudo de Saint-Germaine, Luís: *Libre de Sent Soví*. Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona, Vol. 24, 1952.
Fernández Beyro, Roberto: *Los platos de mi mesa*. Buenos Aires, Emecé, 1986.
Fernández Duro, Cesáreo y López Castanier, Miguel: *La cocina del Quijote*. Madrid, Rey Lear, 2007.
Fernández Latour de Botas, Olga: *Léxico del pan*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2007.
Ferreira, María del Carmen: *Memorias de una sociedad criolla: El diario*

de Ramón Gil Navarro, 1845-1856. Buenos Aires, Academia Argentina de la Historia, 2005.
Figueredo, Francisco: *El arte culinario*. Barcelona, Antonio Chiqués y Cía., 1914.
Finkelstein, Oscar: *Según pasan los platos*. Buenos Aires, Ediciones B, 2011.
Fitte, Ernesto: "La última cena de diez condenados a muerte", en *La Prensa*, 22 de mayo de 1966.
Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo: *Historia de la alimentación*. Gijón, Ediciones Trea, 2011.
Fray Mocho: *Cuadros de la ciudad*. Buenos Aires, Unión Editorial Hispano-Americana, 1906.
Fray Mocho: *Un viaje al país de los matreros*. Buenos Aires, Ivaldi & Checchi Editores, 1897.
Fugardo, Marcela y Caldo, Paula: *La cocinera argentina. El misterioso recetario de cocina de V. P. de P.: un éxito editorial de enigmática autoría*. Martínez, Maizal Ediciones, 2020.
Fugardo, Marcela. *Un recetario familiar rioplatense. Cuaderno de recetas de María Varela. Patrimonio inmaterial de San Isidro*. Martínez, Maizal Ediciones, 2018.
Furlong, Guillermo: *Historia social y cultural del Río de la Plata 1536-1810*. Buenos Aires, Tipográfica Editora Argentina, 1993.
Gallardo, Jorge Emilio: *Antes y después de La Chacra*. Buenos Aires, Idea Viva, 2008.
Gálvez, Delfina: *Nosotros tres*. Buenos Aires, Pasco, 2004.
Gálvez, Lucía. *Delfina Bunge. Diarios íntimos de una época brillante*. Buenos Aires, Planeta, 2000.
García, Mariano y Dimópulos, Mariana: *Escritos sobre la mesa*. Buenos Aires, Adriana Hidalgo editora, 2014.
Garrigós, Zelmira: *La vieja casona. Biografía de una finca mendocina*. Mendoza, s/e, 1972.
Garrigós, Zelmira: *Memorias de mi lejana infancia. El barrio de La Merced en 1880*. Buenos Aires, s/e, 1964.
Gavio Apicio, Marco: *El arte de la cocina. Recetas de la Roma Imperial*. Barcelona, Villa Massá, 2007.
Gillespie, Alexander: *Buenos Aires y el interior*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
González Arrili, Bernardo: *Ayer no más*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 1983.
González y Videla de Segura, María Angelina y Curth González y Videla de Cavanagh, Florencia: *Sabores de la antigua cocina cuyana*. Mendoza, Inca, 1988.
Gorriti, Juana Manuela: *Cocina ecléctica* (1ª edición). Buenos Aires, Félix Lajouane Editor, 1890.

Gouffé, Jules: *Le livre de cuisine*. París, Librairie Hachette et Cie, 1902.
Hanon, Maxine: *Diccionario de británicos en Buenos Aires*, edición de la autora, 2005.
Head, F. B.: *Las Pampas y los Andes*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
Helstosky, Carol: *Pizza: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2013.
Herbst, Sharon Tyler y Herbst, Ron: *The New Food Lover's Companion*. Nueva York, Barron's, 2013.
Hillman, James y Boer, Charles: *Las recetas del Dr. Sigmund Freud*. Barcelona, Gedisa, 2011.
Historia del helado artesanal, coordinado por Lucía Perl, edición literaria de Diego Marquis. Buenos Aires, Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines, 2011.
Holland, Mina: *El atlas comestible*. Buenos Aires, Roca Editorial, 2015.
Holloway, Diane: *Authors' Famous Recipes and Reflections on Food*. Lexington, iUniverse, 2012.
Hudson, Guillermo Enrique: *Allá lejos y hace tiempo*. Buenos Aires, Emecé, 1999.
Huertas, José Guillermo: "Profesión de vegetal: el duraznero", en *La Prensa*, 5 de junio de 1960.
Igarashi, Sinji: *Igarashi. Recetario de cocina, repostería y pastelería*. Buenos Aires, s/e, 1955.
Jaimes Repide, Julio B.: *Paseos evocativos por el viejo Buenos Aires*. Buenos Aires, Peuser, 1936.
Kermoal, Jacques y Bartolomei, Martine: *La mafia se sienta a la mesa*. Barcelona, Tusquets, 2008.
King, John Anthony: *Veinticuatro años en la República Argentina*, Buenos Aires, Hyspamérica, 1988.
Küchenmeisterei, Augsburg, Froschauer, 1507.
La cuinera catalana: o sian, reglas útils, fácils, seguras y económicas per cuinar bé. Barcelona, Imp. dels Germans Torras, 1835.
La gran economía de las familias. Arte de arreglar y componer los sobrantes. Por un gastrónomo jubilado. Madrid, Imprenta de F. López Vizcaino, 1869.
La nueva cocinera curiosa y económica y su marido el repostero famoso amigo de los golosos. Madrid, Eusebio Álvarez, 1822.
La Varenne, Pierre François: *Le cuisinier françois*. París, Pierre David, 1651.
Laden, Alice: *The George Bernard Shaw Vegetarian Cook Book*. Londres, Pan Books Ltd., 1974.
Lady Llanover (seudónimo de Augusta Waddington): "The First Principles of Good Cookery". En *Good Cookery from Wales*, Excellent Press, 2006.
Lafond de Lurcy, Gabriel: *Voyage autour du monde et naufrages célèbres*.

París, Pourrat Frères, 1844.
Lagos, Ovidio: *Argentinos de raza*. Buenos Aires, Emecé, 2003.
Lagos, Ovidio: *Una mujer irreverente. Retrato de una sociedad mundana*. Buenos Aires, El Ateneo, 2011.
Larraín Bulnes, Lucía: *Manual de cocina*. Santiago de Chile, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1926.
Larrandart, Mirta Susana: "La rebelión de las panaderas de Las Conchas". *Revista de Historia Bonaerense*. Mujeres I. Año IV, Nº 13.
Laurioux, Bruno: *Manger au Moyen Âge*. París, Pluriel, 2013.
Lawe: *La negrita Doddy. Nuevo libro de cocina*. Santiago de Chile, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1911.
Le Cordon Bleu de Buenos Aires. Buenos Aires, s/e, 1930.
Le ménagier de París. París, Imprimerie de Crapelet, 1846.
Ledesma, Santiago: *Manual de cocina a la criolla*. Lima, Impta. Ledesma, 1903.
Leonardo Da Vinci: *Apuntes de cocina. Pensamientos, misceláneas y fábulas*. Distal, s/e, 2003.
Leslie, Eliza: *Miss Leslie's Complete Cookery. Directions for Cookery, in Its Various Branches*. Filadelfia, s/e, 1851.
Liberal de Martínez de Hoz, Dulce: *Recuerdos*. Buenos Aires, Establecimiento Gráfico Gaglianone, 1980.
Libro de cocina de CAP La Negra, Buenos Aires, Cía. Sansinena, 1940.
Llanes, Ricardo: *La Avenida de Mayo*. Buenos Aires, Editorial Guillermo Kraft, 1955.
Loren, Sophia: *In cucina con amore*. Milán, Rizzoli, 1971.
Lozier Almazán, Bernardo: *El arcón de los recuerdos. Crónicas sanisidrenses*. San Isidro, Editorial Abierta, 1997.
Lugo, Isabel: *En la mesa del César*. Barcelona, Viena Ediciones, 2010.
Lugones, Leopoldo: *Historia de Sarmiento*. Buenos Aires, Otero & Co. Impresores, 1911.
Luna, Félix: *Ortiz. Reportaje a la Argentina opulenta*. Buenos Aires, Sudamericana, 1978.
Madero de Martínez de Hoz, Luisa: *El gusto de cocinar*. Buenos Aires, s/e, 1946.
Mansilla, Lucio V.: *Entre-nos: Causeries del jueves*. Buenos Aires, Hachette, 1963.
Mansilla, Lucio V.: *Mis memorias*. Buenos Aires, Eudeba, 1966.
Mansilla, Lucio V.: *Una excursión a los indios ranqueles*, Buenos Aires, Imprenta, Litografía y Fundición de tipos, 1870.
Manual de confitería, pastelería, repostería y botillería. Valparaíso, Librerías del Mercurio, 1876.
Manual de la criada económica y de las madres de familia que desean enseñar a sus hijas lo necesario para el gobierno de su casa, compilado por Roberto L. Elissalde. Córdoba, Buena Vista Editores, 2010.

Manual del bar. Buenos Aires, Asociación Mutual de Barmen y Afines, 1953.
Manual del cocinero, cocinera y repostero. Madrid, Imprenta de D. L. Amarita, 1828.
Mar del Plata Golf Club. La Catedral del Golf, coordinado por María Susana Azzi y María Marta Elizalde de Mendiondo. Ediciones Xavier Verstraeten, 2000.
Marta (seudónimo de Mercedes Cullen de Aldao): *Cocina criolla*. Santa Fe, s/e, 1914.
Martínez Motiño, Francisco: *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conserueria*. Madrid, Luis Sánchez, 1611.
Mayer, Jorge M.: *Cartas del General Lucio V. Mansilla*. Academia Nacional de Ciencias Morales y Políticas, Tomo XXIII, 1994.
Mayo, Carlos A. [*et al.*]: *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)*. Buenos Aires, Biblos, 2000.
Mayochi, Enrique Mario: *Memoria de otros días de Buenos Aires*. Buenos Aires, Junta de Estudios Históricos de Belgrano, 2010.
McGee, Harold: *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*. Barcelona, Debate, 2014.
Memorias de una sociedad criolla. El diario de Ramón Gil Navarro. 1845-1856. Buenos Aires, Academia Nacional de la Historia, 2005.
Mestayer de Echagüe, María (Marquesa de Parabere): *La cocina completa*. Madrid, Espasa Calpe, 1940.
Milioni, Stefano: *Columbus Menu: Italian Cuisine After the First Voyage of Christopher Columbus*. Nueva York, Italian Trade Commission, 1992.
Millo Casas, Lorenzo: *Gastronomía: Manual y guía para uso de yuppies y ejecutivos perplejos o incautos*. Madrid, Pirámide, 1990.
Mitre, Bartolomé: *Historia de San Martín*. Buenos Aires, Ediciones Peuser, 1950.
Molina, Juan Ignacio: *Compendio de la historia geográfica, natural y civil del reyno de Chile*. Madrid, se, 1788.
Moncaut, Carlos Antonio: *Estampas de Buenos Ayres 1865*. City Bell, Editorial El Aljibe, 1983.
Moreno, Carlos: *Hablando con las paredes. El Museo Pueyrredon, la casa y su gente*. San Isidro, s/e, 2017.
Mortillaro, Gaspar: *Sarmiento. Anecdotario*. Editorial Araujo, 1938.
Moyano, Guillermo: *El cocinero español y la perfecta cocinera instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países*. Málaga, Francisco de Moya, 1875.
Muñoz, Mariano: *La cocina moderna según la escuela francesa y española*. Madrid, El Blasón, 1861.
Muro, Ángel: *Diccionario general de cocina*. Madrid, José María Faquineto Editor, 1892.

Neruda, Pablo: *Confieso que he vivido. Memorias*. Barcelona, Seix Barral, 1974.

Nicolau, Juan Carlos: *Antecedentes para la historia de la industria argentina*. Buenos Aires, Lumen, 1968.

Novísimo diccionario-manual del arte de cocina, escrito por un antiguo discípulo de Brillat-Savarin. Barcelona, Estévan Pujal Editor, 1854.

Nuevo cocinero mejicano en forma de diccionario. París, Rosa y Bouret, 1858.

Nuevo manual de cocina. 377 recetas de guisos escojidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana. Valparaíso, Librería del Mercurio, 1882.

Núñez, Concepción: *Cuaderno manuscrito de recetas, escrito para su hija Isabel del Toro de Núñez*. San Sebastián de Tenerife, s/e, 1871.

O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal. Coimbra, Acta Universitatis conimbrigensis, 1967.

Ocampo, Victoria: *Autobiografía*. Buenos Aires, Ediciones Revista Sur, 1982.

Ocampo, Victoria: *Cartas de posguerra*, Buenos Aires, s/e, 2009.

Okakura, Kakuzō: *El libro del t*é, Madrid, El Taller del Libro, 2010.

Oliver, María Rosa: *Mundo, mi casa*. Buenos Aires, Falbo Librero Editor, 1965.

Osés, María Antonia: *Léxico de la carne*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2007.

Pardo Bazán, Emilia (Condesa de): *La cocina española antigua*. Madrid, Renacimiento, 1913.

Payró, Roberto: *En las tierras del Inti*. Buenos Aires, Eudeba, 1960.

Peers de Perkins, Carmen: *Éramos jóvenes el siglo y yo*. Buenos Aires, Jorge Álvarez, 1969.

Pereira Salas, Eugenio: *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977.

Pérez Samper, María de los Ángeles: *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII*. Gijón, Ediciones Trea, 2011.

Pérez, Dionisio: *Guía del buen comer español*. Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1929.

Pérez, María del Carmen: *La cocinera Oriental*. Montevideo, s/e, 1904.

Pesado Riccardi, Carlos: "Vida, obra y legado de Tomás Grigera", Antología histórica lugareña, *Revista Lomas de Zamora*, 2011.

Plath, Oreste: *Geografía gastronómica de Chile, artículos reunidos 1943-1994*, editado por Editores Rodrigo Aravena Alvarado y Anabella Grunfeld Havas. Santiago de Chile, Ediciones Biblioteca Nacional, 2018.

Policastro, Santiago: *Tragos mágicos. De Pichín, el barman galante*. Buenos Aires, Riverside, 1955.

Pollan, Michael: *Cocinar. Una historia natural de la transformación*.

Buenos Aires, Debate, 2014.
Porta Mingot, Raymond: *Gran Manual de Cocktails*. Buenos Aires, s/e, 1936.
Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico: "La cocina como patrimonio (in)tangible". Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.
Puga y Parga, Manuel María: *La cocina práctica*. La Coruña, s/e, 1908.
Queyrat, Enrique: *Los buenos quesos argentinos*. Buenos Aires, Hachette, 1978.
Rambourg, Patrick: *Historia de la cocina y la gastronomía francesa*. Buenos Aires, Claridad, 2011.
Recetario Bols. Buenos Aires, Erven Lucas Bols S. A., 1960.
Reisner, George: *The Hearst Medical Papyrus*. Londres, J. C. Hinrichs, 1905.
Remedi, Fernando J.: *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres*. Córdoba, Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", 2006.
Remedi, Fernando J.: "Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX". *Historia Crítica*, N° 65, Departamento de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes, 2017.
Rezzónico, Carlos A.: *Antiguas quintas porteñas*. Buenos Aires, s/e, 1996.
Richardin, Edmond: *L'art du bien manger*. París, s/e, 1906.
Rígoli, Joe: *El café de los presidentes*. Buenos Aires, Vinciguerra, 1996.
Rocha Monroy, Ramón: *Todos los cominos conducen aroma*. Santa Cruz de la Sierra, Editorial el País, 2007.
Rojas Mayer, Elena y Kagüer, Irina: *Léxico de la caña de azúcar*. Buenos Aires, Academia Argentina de Letras, 2008.
Rosales, J. Abel: *La Negra Rosalía o el club de los picarones*. Santiago de Chile, Imp. Encuadernación de la Democracia, 1896.
Rosarios, Ottocar: *Claridge Hotel*. Buenos Aires, Santiago Rueda Editor, 1963.
Rosas, Juan Manuel: *Instrucciones a los mayordomos de estancias*. Buenos Aires, s/e, 1825.
Sáenz Quesada, María: *Los estancieros*. Buenos Aires, Editorial de Belgrano, 1980.
Sarmiento. Cartas familiares. Buenos Aires, Asociación de Amigos del Museo Histórico Sarmiento, 2001.
Sarmiento, Domingo Faustino: *Textos fundamentales*, selección de Luis Franco y Ovidio Omar Amaya. Buenos Aires, Compañía General Fabril Editora, 1959.
Scappi, Bartolomeo: *Opera dell'arte del cucinare*. Venecia, Alessandro

Vecchi, 1610.
Schávelzon, Daniel [*et al.*]: *Café de Hansen: Historias y hallazgos en Palermo*. Buenos Aires, Dirección General de Patrimonio e Instituto Histórico, 2010.
Schávelzon, Daniel: *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires, Aguilar, 2000.
Schejtman, Natalí y Porta Fouz, Javier: *El libro de oro del helado argentino*. Buenos Aires, Sudamericana, 2010.
Schraemli, Harry: *Historia de la gastronomía*. Barcelona, Destino, 1952.
Silveira, Mario J.: *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. Neuquén, Editorial de la Universidad Nacional del Comahue, 2005.
Simmons, Amelia: *American Cookery*. Northapton, s/e, 1798.
Sinay, Salomón: *Vida de Don Luis Costa*. Municipalidad de Campana, s/e, 1975.
Smith, Andrew F.: *Hamburger: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2008.
Smith, Eliza: *The Compleat Housewife, or Accomplish'd Gentlewoman's Companion*. Londres, s/e, 1739.
Solichón, Adolfo: *Tratado práctico y completo de cocina, pastelería y repostería según la escuela moderna francesa y española*. Madrid, Romo y Füssel, 1900.
Spriano, Carlos: *El arte culinario. Tratado de cocina universal*. Buenos Aires, s/e, 1931.
Steibel, Pedro: "Nombres y usos de las plantas aplicados por los Indios Ranqueles de La Pampa (Argentina)", *Revista de la Facultad de Agronomía*, Santa Rosa, 1997.
Subercaseaux de Valdes, Blanca: *Amalia Errázuriz de Subercaseaux*. Buenos Aires, Emecé, 1946.
Tallet, Pierre: *Historia de la cocina faraónica*. Barcelona, Zendrera Zariquiey, 2005.
Tanara, Vincenzo: *L'economia del cittadino in villa*. Bolonia, Eredi del Dozza, 1658.
Tannahill, Reay: *Food in History*. Nueva York, Three Rivers Press, 1989.
The Forme of Cury. A Roll of Ancient English Cookery, compiled, about A.D. 1390, by the master-cooks of King Richard II. Londres, J. Nichols, 1780.
Thebussem, Doctor: *La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S.M. Madrid*, Librerías de Fernando Fe, 1888.
Thomas, Jerry: *Bar-Tender's Guide*. Nueva York, Dick & Fitzgerald Publishers, 1862.
Tirel, Guillaume (dit Taillevent): *Le viandier*. París, Techener, 1892.
Ullán, José-Miguel: "El olor de los tigres. Entrevista a Jorge Luis

Borges: Culturas", Suplemento semanal de *Diario 16*, nº 10, 16 de junio de 1985.
Valerio, Claudio: *Asado de tira. Clásico argento. Legado campanense*. Córdoba, Yamal Contenidos, 2020.
Vázquez, María Esther: *Victoria Ocampo: El mundo como destino*. Buenos Aires, Seix Barral, 2010.
Velázquez, Felipe S.: *Reflejos. Buenos Aires*, Talleres Gráficos Porter Hnos., 1926.
Velten, Hannah: *Milk: A Global History*. Londres, Reaktion Books, 2010.
Vitaux, Jean: *Les Petits Plats de l'Histoire*. París, Presses Universitaires de France, 2012.
Walter Hanisch, S. J.: *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, Chile, Ediciones Nihil Mihi, 1976.
Watson, Ricardo: *Marriott Plaza Hotel Buenos Aires: celebrando los primeros 100 años*. Buenos Aires, Marriott Plaza Hotel, 2009.
Welserin, Sabina: *Das Kochbuch*. Augsburg. 1553.
Willan, Anne: *The Cookbook Library*. University of California Press, 2012.
William Mac Cann: *Viaje a caballo por las provincias argentinas*. Buenos Aires, s/e, 1939.
Wilson, Bee: *La importancia del tenedor*. Madrid, Turner Publicaciones, 2013.
Zorrilla de San Martín, Cochonita: *Momentos familiares*. Montevideo, Talleres Gráficos Bouzout, 1970.



Este libro es el resultado de la extraordinaria investigación y rescate de más de un centenar de recetarios de todos los tiempos. Después del éxito de *La comida en la historia argentina*, Daniel Balmaceda continuó rastreando e indagando sobre las costumbres desconocidas de la cocina y la mesa de los argentinos. ¿Cómo comíamos antes de la industrialización de los alimentos?

El aplauso se pedía para la asadora, porque hubo un tiempo en que el asado fue cosa de mujeres. Y si bien no inventamos el dulce de leche, podemos otorgarnos el hallazgo de la provoleta y la tira de asado. No todos los gauchos comían carne, la historia desconocida del jinete vegetariano que seguía una estricta dieta a base de verduras lo demuestra. Los famosos scones de Victoria Ocampo en San Isidro. El fanatismo de Sarmiento por los pepinos. La relación de Borges con el sushi. El café que tomó San Martín al pie de la Cordillera. La pasión de Rivadavia por la miel. Juan Martín de Pueyrredon y sus platos exóticos.

¿Qué almorzó Yrigoyen minutos antes de asumir la presidencia? ¿Y Belgrano durante las invasiones inglesas? ¿Qué comieron los gobernadores que suscribieron el acuerdo de San Nicolás en 1852? ¿Qué platos se sirvieron para agasajar a Carlos Pellegrini en 1880? ¿Cuál era el trago preferido de cada presidente? ¿Por qué estaba mal visto comer huevos por la noche? ¿En qué período se servía pescado como paso previo al postre? ¿Por qué las damas se peleaban con sus cocineros por el uso del ajo? ¿Cuántos pasos tenían las comidas del período de la Revolución de Mayo o de la Belle Époque? ¿Qué presidente instaló la costumbre del té a las cinco de la tarde? ¿Por qué los pasteles de carne dulce eran más populares que las empanadas?

Repleto de recetas y anécdotas inéditas, *Grandes historias de la cocina argentina* recupera los hábitos culinarios de nuestro país.



DANIEL BALMACEDA

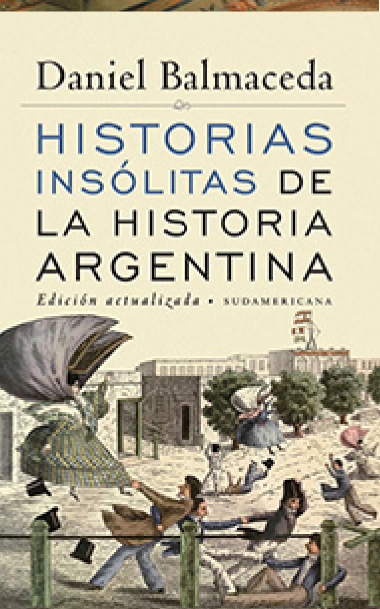
Es periodista graduado en la Universidad Católica Argentina. Trabajó como editor de las revistas *Noticias*, *El Gráfico* y *Newsweek*, entre otras. Es miembro de número de la Academia Argentina de la Historia y del Instituto Histórico Municipal de San Isidro, y miembro titular y vitalicio de la Sociedad Argentina de Historiadores. Presidió la Fundación Cristóbal Colón entre 1989 y 1993. Es columnista del diario *La Nación* y se desempeña como consultor de historia en instituciones y en diversos medios. Trabajó en Radio del Plata, FM Blue, Radio Metro y Radio Nacional. Actualmente conduce el programa "Historias ricas" en TN. Es uno de los divulgadores de historia más importantes de la Argentina. Algunos de sus libros publicados por Sudamericana son *Historias inesperadas de la historia argentina*, *Historias de corceles y de acero*, *Romances argentinos de escritores turbulentos*, *Oro y espadas*, *Historias insólitas de la historia argentina*, *Romances turbulentos de la historia argentina*, *Estrellas del pasado*, *La comida en la historia argentina*, *Espadas y corazones*, *Historias de corceles y de acero*, *Qué tenían puesto*, *Belgrano. El gran patriota argentino* y *El apasionante origen de las palabras*.

Foto: © Alejandra López


DANIEL BALMACEDA
HISTORIAS INESPERADAS DE LA HISTORIA ARGENTINA
SUDAMERICANA


Daniel Balmaceda
ROMANCES TURBULENTOS DE LA HISTORIA ARGENTINA
Edición actualizada • SUDAMERICANA

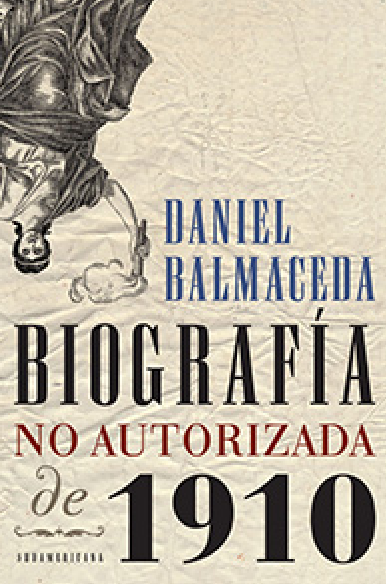

DANIEL BALMACEDA
HISTORIAS DE CORCELES Y DE ACERO
DE 1810 A 1824
SUDAMERICANA


Daniel Balmaceda
HISTORIAS INSÓLITAS DE LA HISTORIA ARGENTINA
Edición actualizada • SUDAMERICANA

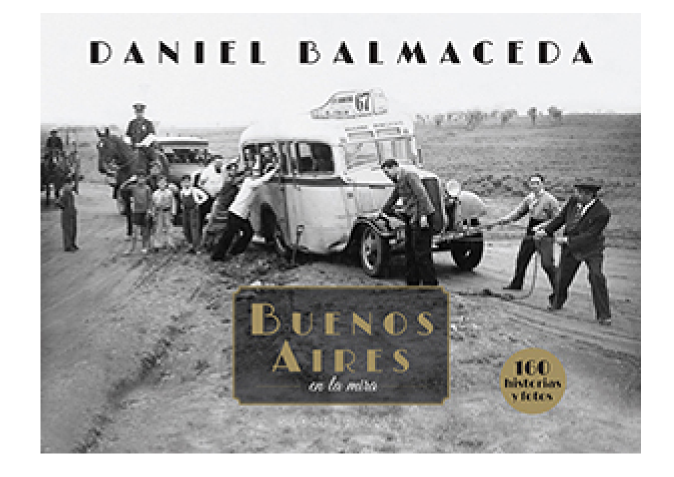

DANIEL
BALMACEDA
ESPADAS
Y CORAZONES
EL COSTADO HUMANO
DE LA HISTORIA ARGENTINA
SUDAMERICANA
Daniel Balmaceda
ROMANCES
ARGENTINOS
DE ESCRITORES
TURBULENTOS
SUDAMERICANA
DANIEL BALMACEDA
Oro y espadas
CURIOSAS HISTORIAS
DE LA ARGENTINA
CUANDO ERA ESPAÑOLA
DANIEL
BALMACEDA
QUÉ TENÍAN PUESTO
LA MODA EN LA HISTORIA ARGENTINA
Sudamericana


DANIEL
BALMACEDA
ESTRELLAS
DEL PASADO


DANIEL
BALMACEDA
BELGRANO
EL GRAN PATRIOTA ARGENTINO
SUDAMERICANA


DANIEL
BALMACEDA
BIOGRAFÍA
NO AUTORIZADA
de 1910
SUDAMERICANA


DANIEL BALMACEDA
La comida
en la historia argentina


DANIEL BALMACEDA
BUENOS AIRES
en la mira
160 historias y fotos

Balmaceda, Daniel
Grandes historias de la cocina argentina / Daniel Balmaceda. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Sudamericana, 2021.
(Historia)
Libro digital, EPUB

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-950-07-6631-9

1. Ensayo histórico. I. Título.
CDD 982



Edición en formato digital: noviembre de 2021

Humberto I 555, Buenos Aires
penguinlibros.com

ISBN 978-950-07-6631-9

Conversión a formato digital: Arcángel Maggio

Facebook: penguinlibrosar
Twitter: penguinlibrosar
Instagram: penguinlibrosar

Índice